

Buenos días padres, comenzamos hoy una nueva forma de trabajar. Un poco de rutina educativa para no perder el hábito. Mandaré videos para visualizar, tarea o ficha para realizar, y/o alguna manualidad para pasar estos días.

Podéis consultar dudas a través del correo mbberrocal@educa.jcyl.es . También a través de él os mandaré en algún momento enlace a alguna actividad a realizar.

Entre todos haremos que este momento tan difícil sea lo más llevadero posible.

TAREA LUNES 16 DE MARZO DE 2020

- Leer el siguiente texto y contestar a las preguntas que indico a continuación.
 - Lo ideal es imprimir la ficha. Pero si no pudierais, podéis leer el texto en un ordenador, Tablet, teléfono y las cuestiones realizarlas en un folio que luego entregareis a la vuelta. En la misma pondréis el día y la actividad.
- Padres y chicos, os propongo realizar a lo largo de la semana unas galletitas para pasar mejor esos ratos de aburrimiento:
 - **GALLETITAS FORMA CONEJO**
 - **Ingredientes**
 - 400 gr. de harina
 - 150 gr. de azúcar glas
 - 250 gr. de mantequilla sin sal
 - 1 huevo
 - 2 cucharaditas de esencia de vainilla
 - 50 gr. de cacao puro en polvo
 - Una pizca de sal
 - 100 gr. de chocolate negro
 - Un chorrito de leche
 - Molde con forma de conejo
 - **Cómo hacer, paso a paso, galletas en forma de conejo:**
 - 1. Batir la mantequilla (a temperatura ambiente) con el azúcar hasta que aclare y quede esponjosa.
 - 2. Echar el huevo y batir otra vez hasta que se integre.
 - 3. Separar un cuarto de la harina y tamizarla con el cacao en polvo. Separar también un cuarto de la mezcla de mantequilla, huevo y azúcar y mezclar con la harina,

una pizca de sal y el cacao hasta formar una masa de chocolate.

- 4. Por otro lado, añadir al resto de la mantequilla la esencia de vainilla y mezclar con la harina tamizada con un poco de sal, hasta formar una masa homogénea.
- 5. Estirar las dos masas y enfriar durante unas horas en la nevera, o media hora en el congelador.
- 6. Cortar la masa de vainilla con un molde cortador de conejito. La masa de chocolate cortarla con un

cortador pequeño o cuchillo dando forma oval, para hacer el morro del conejo. Colocar el óvalo de masa de chocolate sobre cada galleta de vainilla y presionar un poco para que se pegue. Enfriar de nuevo media hora.

- 7. Precalentar el horno a 180°C. Hornear las galletas durante unos 10 minutos. Sacar y dejar enfriar

- 8. Derretir el chocolate al baño maría, aligerarlo con un poco de leche. Con un pincel, decorar las patas, las orejas y los ojos del conejo.



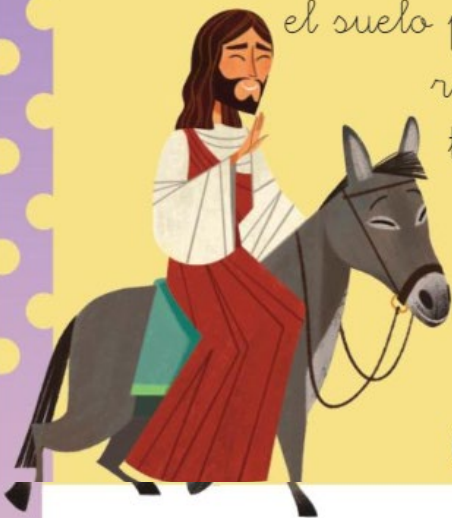
LA ENTRADA EN JERUSALEN

La entrada en Jerusalén



Jesús llegó a Jerusalén y lo recibió mucha gente. Entró en la ciudad montado en un burro. La gente estaba entusiasmada. Unos tendían mantos en el suelo por donde Jesús pasaba. Otros llevaban ramas de palmera y las echaban también en el camino. La gente gritaba: ¡Hosanna! Pero Jesús y su buena noticia disgustaban a algunas personas.

Mateo 21, 8



1 Lee el texto y contesta.

- ¿En qué ciudad entra Jesús?

- ¿Qué grita la gente para darle la bienvenida?

- ¿Les gusta a todos la buena noticia de Jesús?

