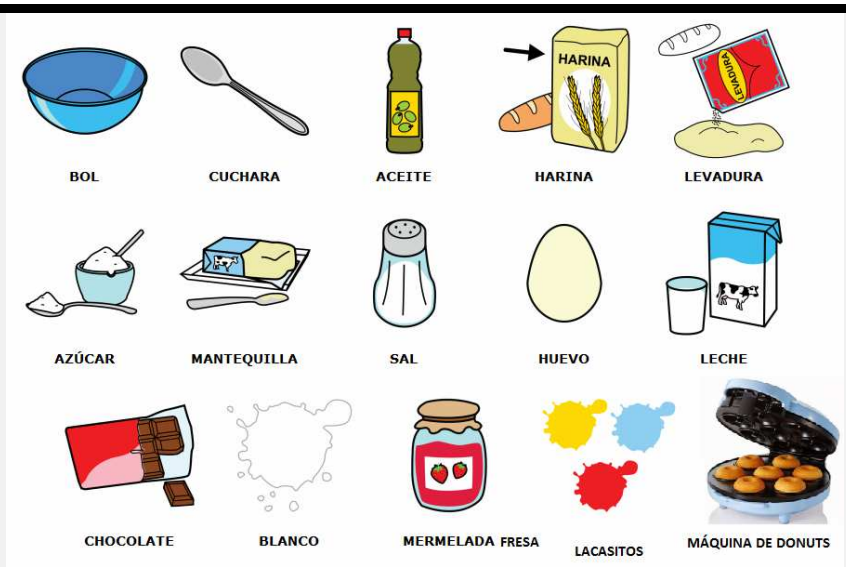
RECETA: OJOS SANGRIENTOS

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Nos lavamos bien las manos.

Nos ponemos el delantal.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo



Preparamos los ingredientes y los utensilios.

Preparamos la masa. Mezclamos la levadura prensada (25 g) con la harina normal (300 g) y la de fuerza (200g), deshaciéndola en miguitas.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Agregamos la mantequilla (60 g) a temperatura ambiente.

Después el azúcar (80 g) y la sal (10 g).

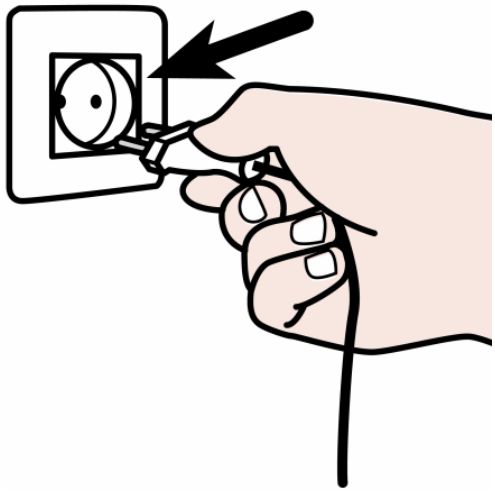
Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Por último los dos huevos y la leche (250 ml).

Amasamos. Debe quedar blandita y pegajosa.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Formamos una bola, la ponemos en un bol y la dejamos reposar en un lugar cálido tapado con un paño, 2 horas.



Enchufamos la maquina de los Donuts.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Engrasamos las manos con aceite, cogemos pequeñas porciones de masa con las manos formamos una bolita.

Hacemos un agujero en el centro.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Lo ponemos en cada hueco de la maquina. Los huecos deben quedar cubiertos, sin que sobresalga.

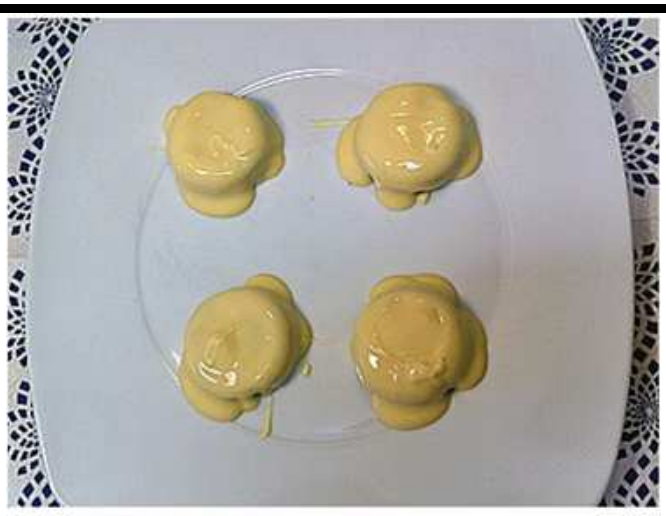
Rellenos todos los huecos, cerramos la máquina y cocemos 1 minuto, como máximo 2.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Sacamos los donuts a un plato para que se enfríen, mientras preparamos donuts con el resto de la masa.

Troceamos el chocolate blanco, lo echamos en una jarra con una cucharada de mantequillas y lo calentamos 1 minito en el microondas.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo



Cubrimos los donuts con el chocolate blanco con la ayuda de una cuchara.

Dejamos que se enfríe un poco, sin que llegue a solidificarse y ponemos los lacasitos en el centro del Donut. Dejamos enfriar.

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (http://catedu.es/arasaac/) Licencia: CC (BY-NC-SA) Aula Específica de Autismo

Rellenar una jeringuilla con mermelada de fresa y lo echamos en el centro del Donet, dibujando líneas.

¡Que aproveche!