

Actividad:

CREPES

OBJETIVOS

- Fomentar las habilidades manuales
- Desarrollar interés por la cocina
- Potenciar la concentración
- Cohesionar el ambiente familiar

DURACIÓN

Entre 20 y 30 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niños y niñas a partir de los 6 años hasta los 8 años

MATERIAL

- 160g harina
- 250 ml leche
- 75g azúcar
- Batidora
- 1 cucharada pequeña de aceite
- 1 huevo

DESARROLLO

Hoy vamos a hacer cocineros, vamos a **LAVARNOS LAS MANOS** y como en otras sesiones **PIDE AYUDA A UNA PERSONA ADULTA CON LA QUE VIVAS**.

Vamos a cocinar unas crepes, podemos desayunarlas o merendarlas.

CURIOSIDAD: Las crepes se pueden hacer saladas y dulces, depende de los ingredientes.

Para hacer las crepes es muy fácil, solo tienes que seguir este paso a paso:

- En cuenco, donde no se pueda salir ni manchar nada, añade 160g de harina, 250ml de leche, 75g de azúcar y un huevo.
- Cuando ya lo hayas añadido, bate todos los ingredientes.
- Pon la sartén a calentar y añade una cuchara pequeña de aceite.
- Ayudándote de una cuchara o similar, vierte la mezcla que hemos terminado anteriormente, esto hará que se fría la mezcla.
- Dale la vuelta para que se fría por todos lados.

FRIE VARIAS TANDAS PARA TODOS Y TODAS

- Sácala de la sartén
- Añade el sirope o lo que más te guste, a mi me gusta mucho el sirope de chocolate, por ejemplo.

YA ESTARÍAN LISTAS PARA SERVIRLAS Y COMERLAS.

¡QUE APROVECHE!

