

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DIVERSIFICADO DE CHÍA

ASIGNATURA:

Matemáticas

TEMA:

Fracciones

TRABAJO:

Wafle dulce

DOCENTE:

Ingrid Cardozo

INTEGRANTES:

Santiago Villamil Mendoza

Edith Saray Mojica Buitrago

Laura katterin Ovalle canasto

Angie Nathalia Arévalo pinzón

Rafael Andrés acero Marín

CURSO:

609

CHÍA – CUNDINAMARCA - 2015

WAFFLE DULCE

En este informe se explicara la preparación de una receta en equipo, usando las fracciones para realizar medidas.

Fracciones

ASI PREPARAMOS WAFLE DULCE:

- 1. Vertimos en un recipiente de cocina una taza de harina lista para preparar waffles, $\frac{3}{4}$ de leche en una taza. Luego agregamos todo en el recipiente. Mezclamos bien. Hasta obtener una mezcla homogénea.*



- 2. Luego vamos tajando en rodajas con el cuchillo $\frac{1}{2}$ libra de fresas, hasta completar una taza (les quitamos las hojas). También tajamos en rodajas los tres bananos completando una taza. Con estas frutas tajadas las separamos. Luego dejamos en reposo.*



3. Nos volvemos a ocupar de la mezcla. Precaentamos la sanduchera. Una vez caliente la engrasamos. Luego vertimos algo de la mezcla en la sanduchera. La cerramos y esperamos.



4. Una vez bien cocinado nuestro wafle lo sacamos y servimos en un plato desechable.



5. Ya servido en el plato desechable tomamos con el cuchillo algo de nutella y la esparcimos en el wafle. Ahora para decorar; derramamos salsa dulce con sabor a fresa acompañándola con una cereza. Aplicamos 1/8 de taza de banana al igual que las fresas (rodeando el plato).



A continuación le agregamos una cucharada de helado como toque. Volvemos a agregar cerezas. Aplicamos chocolate rallado junto a jugo de cereza y más salsa dulce. Y nos queda algo así:



1. El último paso fue compartir la receta con los jurados y los conformantes del equipo.

Y así se logra un delicioso waffle dulce.