

#### 4° Entrega Priorización Curricular

NOMBRE ESTUDIANTE: \_\_\_\_\_

EDUCADORA. DORIS HERNANDEZ

FECHA: 21 DE Septiembre al 9 de Octubre del 2020




**ACTIVIDAD:** VERBALIZA Y ENCIERRAN CON LAPICES DE COLOR

 TÍTULO DE LA RECETA

 INGREDIENTES

 PREPARACIÓN

AUTO EVALUACIÓN: PINTA COLOR SEGÚN TU EVALUACIÓN DE LOGRO EN LA ACTIVIDAD

Evaluación de la actividad	
Muy bien	
Bien	
Estúrzate	

## Mote con huesillos

### Ingredientes

1 de kilo de huesillos

½ taza de azúcar

1 trozo de chancaca

1 kilo de mote

Canela.



### Preparación

- 1.- En fuentes separadas, remoja el mote y los huesillos lavados, durante la noche.
- 2.- En una olla coloca 2 cucharadas soperas de azúcar, calienta hasta que se dore.
- 3.- Vierte los huesillos con su jugo, la canela y el azúcar y cocínalos por 35 minutos.
- 4.- Deja enfriar y sirve poniendo una porción de mote primero, luego el huesillo con el jugo.