

Planificación N°1: ¡Soy Youtuber!

El día de hoy practicarás la lectura fluida grabando un video enseñando una receta de comida. ¡Igual que un youtuber! Para eso, es necesario que leas con atención tú receta, respetes los tiempos de espera que te dan los puntos y las comas para que tu preparación quede deliciosa.

Antes de grabar, lee detenidamente los pasos de tu receta, esto te ayudará a estar preparado y leer de mejor manera mientras grabas tu video, así tus seguidores entenderán mejor como seguir tus pasos.

Cuanto estés listo, busca todos los ingredientes e implementos que necesitarás para tu preparación y pide la ayuda de un adulto para que te grabe y apoye en tareas como encender el horno, la cocina o cortar si es necesario.

Para terminar enseña el final de tu preparación, comparte el video con tu familia y amigos y ¡disfrútalo!

Receta Queque fácil

Ingredientes:

- 3 huevos
- 2 tazas de azúcar
- 4 cucharas soperas de mantequilla
- 4 tazas de harina
- 1 cucharadita de té
- 1 taza de leche
- 1 ralladura de limón

Preparación

Antes de comenzar, enciende tu horno a 180° para precalentarlo mientras realizas la mezcla de tu queque.

Paso 1:

Bate el azúcar con la mantequilla hasta conseguir una crema suave y blanquecina.



Paso 2:

Luego, separa las yemas (bolita de color naranja) de las claras (líquido transparente) e incorpora las yemas a la mezcla anterior de una en una. (Las claras las ocuparemos en el paso siguiente). **¡Cuidado!** Las yemas suelen ser muy traviesas y se escapan junto a las claras. Si lo necesitas, pide ayuda a un adulto.



Paso 3:

Ahora es el turno de las claras. Bátelas a punto de nieve (tal como dice, hay que batir hasta que se parezcan a la nieve). Para conseguir esta textura añade una pizca de sal. Cuando estén listas, incorpóralas a la mezcla anterior con movimientos suaves, agrega también la ralladura de limón. ¡Este paso es el secreto para un queque suave y esponjoso!



Paso 4:

Para terminar la masa, añade la harina tamizada (pasarla por el colador) y la cucharadita de polvos de hornear. Incorpora la leche entre las tazas de harina y continúa batiendo para que no queden grumos en la masa.



Paso 5:

Finalmente, pon mantequilla o aceite en un molde que puedas poner en el horno y vacía toda la mezcla en él. Introduce el queque en tu horno precalentado y déjalo por 40 minutos a 180°. Es importante que no abras el horno durante este proceso para no interrumpir su cocción.

Paso 6:

Al terminar, verifica que tu queque este bien cocido introduciendo con precaución un palito en el centro, si sale sin mezcla quiere decir que está listo. Retíralo del horno y deja que se enfríe, luego ¡disfrútalo!

**NOTA IMPORTANTE:**

Si no te resulta esta vez, ¡no te aflijas!, puedes volver a intentarlo en otra ocasión, recuerda que la práctica hace al maestro.

Evaluación

Luego de finalizar tu actividad, completa esta autoevaluación. Puedes hacerlo con ayuda de tus padres o quien te haya acompañado en este proceso.

Sigue estos indicadores:

- **¡Lo hago súper!** : Logro completamente lo solicitado.
- **¡Estoy en proceso** : A pesar de que lo logro, aún me equivoco algunas veces.
- **¡Necesito practicar más!** : Me salto las pausas de las comas y puntos, tampoco utilizo un tono adecuado para los signos de exclamación por lo que otros no entienden lo que leo con claridad.

Indicador	¡Lo hago súper! ☺	¡Estoy en proceso!	¡Necesito practicar más! ☹
Leo respetando las pausas que me indican las comas (,).			
Leo respetando las pausas que me indican los puntos (.).			
Leo utilizando un tono adecuado para los signos de exclamación (!).			
Leo de manera clara y comprensible para quien me escucha.			