

COMPRESIÓN ORAL: DONUTS DE CALABAZA

1. DURANTE EL VISIONADO DEL VÍDEO: En el vídeo, Ester te explica cómo hacer donuts de calabaza. **Elige la opción correcta (☒) según lo que escuchas.**



<https://youtu.be/q7xtoe6WtDo>

1. En primer lugar tienes que...	a) hervir 20 gramos de calabaza.	<input type="checkbox"/>	b) hervir la calabaza durante 20 minutos.	<input type="checkbox"/>
2. Después...	a) cortamos la calabaza.	<input type="checkbox"/>	b) chafamos la calabaza.	<input type="checkbox"/>
3. Le añades...	a) un huevo entero a la calabaza.	<input type="checkbox"/>	b) una clara de huevo a la calabaza.	<input type="checkbox"/>
4. Para hacer los donuts necesitas...	a) harina de trigo.	<input type="checkbox"/>	b) harina de avena.	<input type="checkbox"/>
5. Después de añadir el cacao...	a) removemos.	<input type="checkbox"/>	b) le ponemos levadura.	<input type="checkbox"/>
6. Hacemos los donuts con...	a) un cucharadita de levadura química.	<input type="checkbox"/>	b) una cucharada de levadura química.	<input type="checkbox"/>
7. El cacao es...	a) puro desgrasado.	<input type="checkbox"/>	b) puro azucarado.	<input type="checkbox"/>
8. Solo podemos hacer la mezcla con un molde para donuts.	a) Verdadero	<input type="checkbox"/>	b) Falso	<input type="checkbox"/>
9. Después tenemos que añadir más harina de avena a la mezcla obligatoriamente.	a) Verdadero	<input type="checkbox"/>	b) Falso	<input type="checkbox"/>
10. Hay que cocer los donuts en...	a) el microondas.	<input type="checkbox"/>	b) el horno.	<input type="checkbox"/>
11. Tenemos que cocer los donuts durante...	a) 20 minutos.	<input type="checkbox"/>	b) 180 segundos.	<input type="checkbox"/>
12. Según Ester, los donuts quedan...	a) increíbles.	<input type="checkbox"/>	b) horribles.	<input type="checkbox"/>