

POSTRES Y DULCES - EJERCICIOS

1. Completa las frases con las expresiones dadas:

chuparse los dedos, **crujiente**, almendras, **canela**, capa, **jueves**, los huevos, relleno, **batir**, yema, **mojar en**, receta, **levadura**, pastel

- A. La _____ no solo sirve para hornear las tartas, pero también para limpiar ciertas cosas.
- B. ¡Madre mía, qué rico! Este _____ está para _____.
- C. La leche de _____ es demasiado dulce para mí.
- D. Este buñuelo tiene una _____ de glaseado, puro azúcar.
- E. Las manzanas con _____ es una delicia de los Dioses.
- F. Primero debes _____ y después mezclarlos con harina.
- G. Necesito esta _____ para el _____.
- H. ¿Le vas a poner un _____ de crema?
- I. Y ahora _____ este trozo de la tarta _____ la leche.
- J. Un huevo tiene una clara y una _____.
- K. ¡Qué _____ está esta galleta, no me puedo resistir!

2. Junta la definición con el postre:

torrijas, arroz con leche, ensaimadas, alfajores

Es un postre típico de la gastronomía de múltiples países hecho cocinando lentamente arroz con leche y azúcar. Se sirve frío o caliente. Se le suele espolvorear canela, vainilla o cáscara de limón para aromatizarlo.

Es un plato hecho de una rebanada de pan (habitualmente de varios días) que es empapada en leche, almíbar o vino y, tras ser rebozada en huevo, se fríe en una sartén con aceite. Se endulza con miel, melaza o azúcar y es aromatizada con canela.

Es un alimento de masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo (en catalán de Mallorca *saiim*, de allí el nombre). Es un producto de repostería de gran tradición en la isla, ya que desde muy antiguo y de forma continuada se elabora y consume en Mallorca.

Es un dulce de la repostería española, una variedad de dulce típicamente navideño, propio de la cocina andaluza y también de Murcia. Suele estar realizado a partir de una pasta de almendras, nueces y miel, al igual que muchos otros dulces tradicionales como el turrón o el mazapán. Puede ser en forma de cilindro compacto hecho con la masa aglomerada con pan rallado, o bien con la pasta de miel como relleno entre obleas de harina de trigo. Su aspecto es similar a los macaroons.

