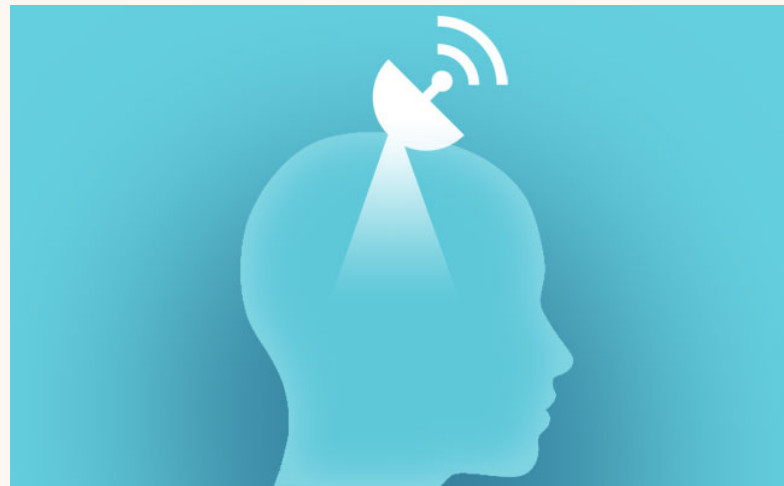


MÉRCORES:

TRABALLAMOS A ATENCIÓN



Fíxese no primeiro grupo de números e tache o que este repetido na mesma liña:

8532

8222

8532

8535

8555

8552

1271

1277

1272

1271

1727

1765

4132

4132

4232

4144

4256

4654

2943

2987

2965

2944

2988

2943

5505

5555

5505

5434

5566

5567

9227

9222

9822

9227

9827

9762

7653

7863

7437

7896

7653

7777

Marque de cor verde as palabras que comeceen pola letra C :

Libro

Marco

Ventá

Casa

Cervexa

Libreta

Couveflor

Dez

Cerebro

Bombilla

Cascabel

Flor

Carbón

Marco

Vaca

Can

Camisa

Lúa

Mesa

Cadeira

Macarróns

Chaves

Sol

Perna

Planta

Olo

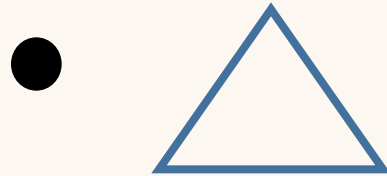
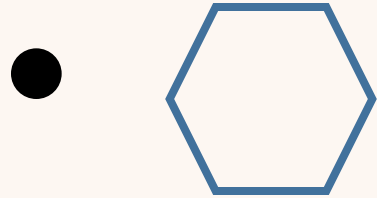
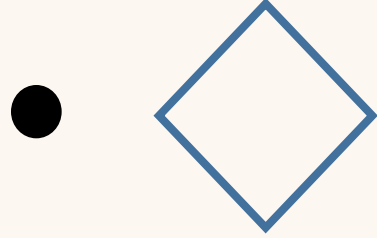
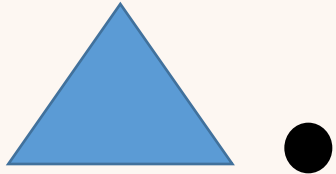
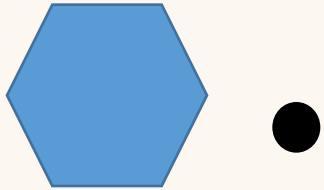
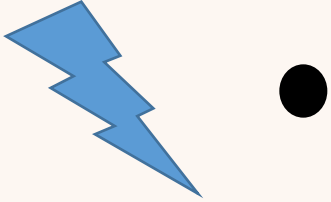
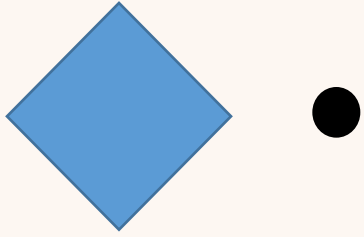
Cella

Zapato

Sal

Faro

Una cada un ca súa parella:



Complete os seguintes refráns:

- A cada cerdo lle chega
- Non hai mal
- Non te poñas o sol sen sombreiro, nin en agosto
- O que non chora
- Quen ten cú
- Gaivotas en terra
- Ata o corenta de maio
- Máis vale o demo por
- Mala herba

- A palabras necias
- Cada ovella
- O que avisa
- A quen madruga
- O que algo quere
- Morto o can
- O que moito abarca
- O que non corre
- O que rouba a un ladrón

- Sempre hai un roto
- Sarna con gusto
- A can flaco
- Non por moito madrugar,
- O que ten boca.....
- Tanto tes
- Cree ladrón.....
- Cada mestrillo
- Dime de que presumes

INGREDIENTES: *(as cantidades son medidas polos envases de iogur)*

- 3 ovos
- 1 iogur de limón
- 1 aceite de oliva
- 2 azucre
- 3 fariña
- 1 sobre de levadura
- 1 limón
- Fariña e mantequilla para untar o molde

TRABALLAMOS A ATENCIÓN COCIÑANDO:

RECETA DE BISCOITO DE IOGUR

ELABORACIÓN:

1. Bater os ovos xunto co azucre nun bol.
2. Añade o iogur e o aceite e continua batendo. Lavamos o limón e raíamos a cáscara e añadimos a mezcla.
3. Tamizamos a fariña e a levadura, añadimos e mezclamos ben.
4. Unta o molde con mantequilla, espolvorea fariña e verte a masa dentro. Metemos no forno (prequentado) a 180° durante 40 minutos aproximadamente.
5. Vamos picándoo cun palillo, e cando saia limpo, xa temos o nos biscoito listo para deixar enfriar, desmoldar e a comer!

Enviádenos unha foto co resultado!!

3 **5** **7**

Colorea número co seu color:

3 5 7 7 5 3 3 5 7 7 7 5 3 3 5 3 5
7 5 3 5 7 5 3 5 7 5 3 3 3 5 7 3 5
7 5 7 5 3 5 7 5 5 7 5 3 3 3 7 7 5
7 5 3 7 7 5 3 3 5 5 3 5 3 7 7 5 3
5 5 3 3 7 5 7 3 5 7 3 3 5 3 5 7 7
3 5 3 5 3 7 3 3 5 7 7 3 5 5 5 7 7