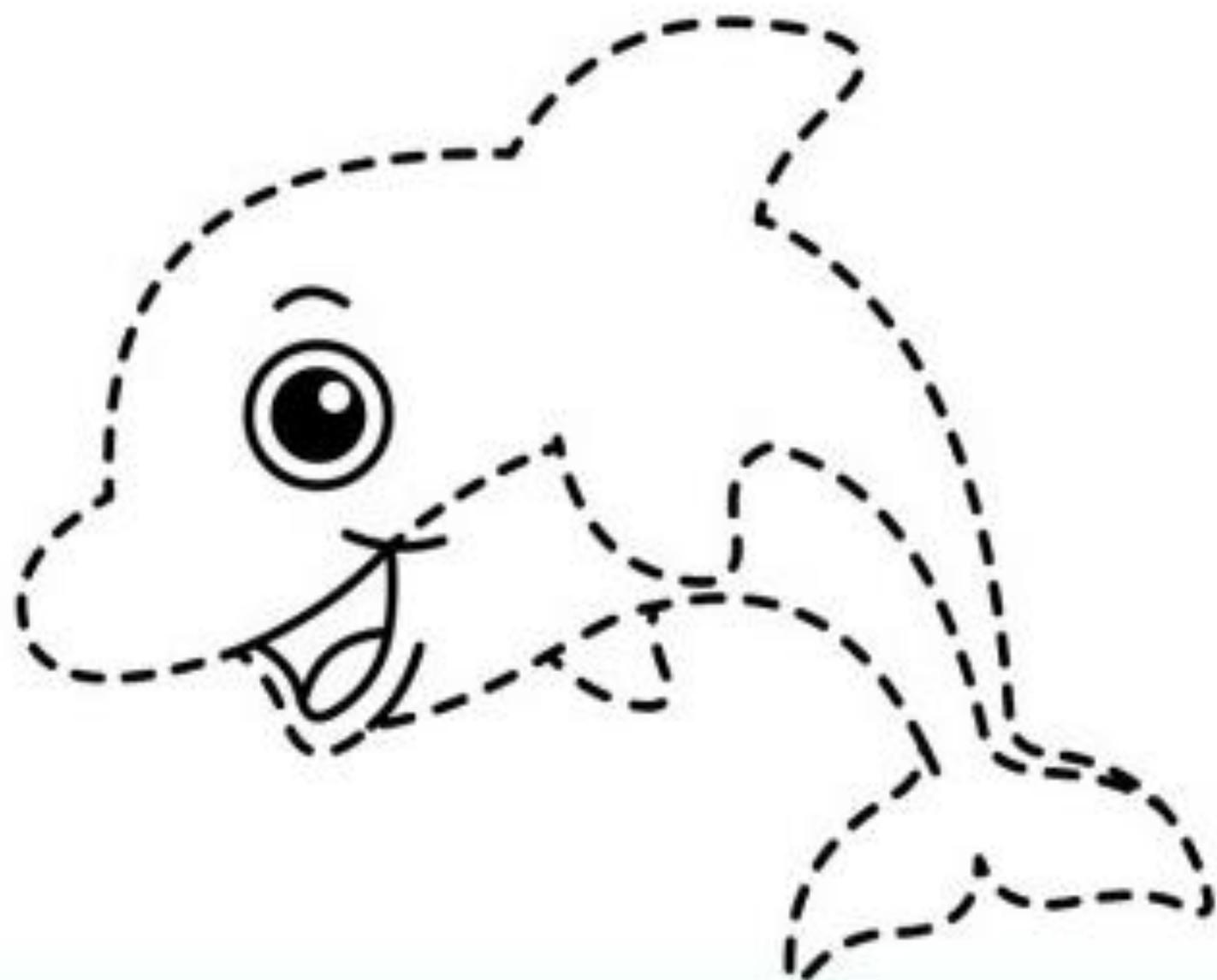




Repasa y colorea de que animal se trata

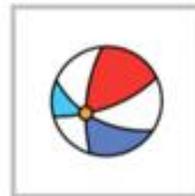
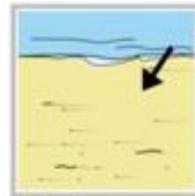
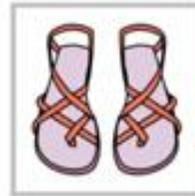


Relaciona cada uno de los dibujos con sus siluetas.



Relaciona cada uno de los dibujos con sus siluetas.





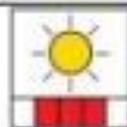


RECORTA, CLASIFICA Y PEGA:

INVIERNO

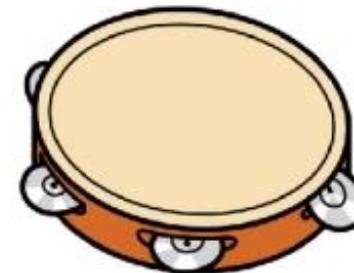
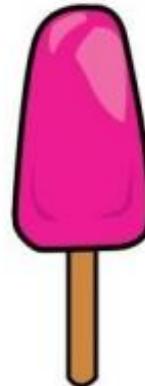
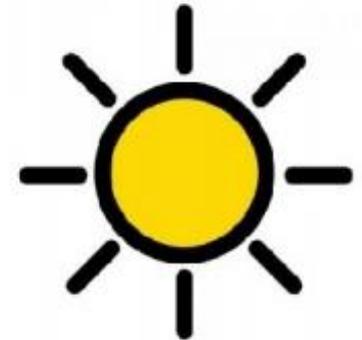
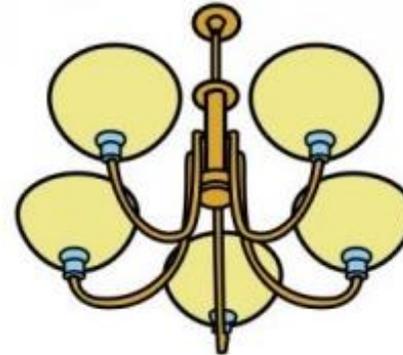


VERANO





Rodea con un círculo los objetos relacionados con el verano



COLOREA



HELADO CASERO DE FRUTA

Ingredientes

Para 5 polos

- *200 gr de pulpa de fruta (en nuestro caso fresas licuadas)*
- *Almíbar hecho con 100 cc agua y 50 grs. de azúcar.*



Lo primero que haremos será el almíbar. Para ello pondremos a hervir el agua con el azúcar, hasta que se disuelva. Reservamos. Mientras tanto licuamos la fruta. En nuestro caso hemos utilizado fresas, a las que hemos lavado y limpiado previamente. Elijáis la fruta que elijáis, es muy importante no saltarse este paso.

Mezclamos la pulpa con el almíbar y rellenamos los moldes para polos, si no tenemos moldes también podemos utilizar vasos desechables. Colocamos el palito y llevamos al congelador un mínimo de 3 horas, aunque lo mejor es de un día para otro.

Para que el palito no se mueva mientras el polo se congela, te damos dos trucos que te vendrán muy bien:

- *La primera opción es colocar un film transparente encima del molde del polo, bien tirante (como si fuésemos a taparlo) y luego pinchar el palito en el polo. Volvemos a tensar el film si hace falta y así llevamos al congelador. El film impedirá que el palito se mueva. Con este tipo de moldes individuales ieste truco va de maravilla!*
- *Pero también existen moldes para polos que van unidos, de 4 o 6 polos, y en este caso es más difícil tensar el film para que nos quede bien.*

