

Información de pregunta liberada

Tipo de prueba	Sepa
Sector	Lenguaje
Nivel	2° Básico
Eje	Información explícita
Tipo de texto	No literario
Habilidad	Relacionar
Indicador de evaluación	Relacionar hechos en textos no literarios.
Opción correcta	D
Porcentaje de elección Opción A	17 %
Porcentaje de elección Opción B	25 %
Porcentaje de elección Opción C	17 %
Porcentaje de elección Opción D	36 %
Porcentaje de omisión	5 %
Nivel de dificultad	Difícil

Lee y responde la pregunta:

Calugas de leche condensada

Ingredientes:

- 1 tarro de leche condensada
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharada grande de mantequilla

Preparación:

1. Enmantequilla la lata del horno. Con la ayuda de un adulto, calienta en una olla el azúcar a fuego lento hasta que se derrita.
2. De a poco, échale la leche condensada hasta que se mezcle bien.
3. Agrega la mantequilla, revolviendo sin parar por un minuto y medio.
4. Coloca la mezcla sobre la lata. Espera unos minutos y corta en cuadritos la masa con un cuchillo.
5. Si quieres, una vez que estén frías las calugas, las puedes envolver en pedazos de papel celofán, aluminio u otro papel que no se adhiera a las calugas.

¿Qué se hace después de colocar la mezcla sobre la lata?

- A Calentar el azúcar.
- B Agregar la mantequilla.
- C Echar la leche condensada.
- D Cortar la masa en cuadritos.