ASOCIACIÓN DE PERSONAS CON AUTISMO DE TOLEDO (APAT)
C/ Escalerillas de la Vega 1, planta Baja D
Tlf: 925.97.43.85
E-mail: intervencion@autismotoledo.es
Web: www.autismotoledo.es

BATIDO DE FRESAS

Tiempo: 10 minutos

Raciones: 3 vasos

Ingredientes

- 16 fresas
- 2 yogures naturales
- 2 vasos de leche
- 1 cuchara de azúcar

ASOCIACIÓN DE PERSONAS CON AUTISMO DE TOLEDO (APAT)
C/ Escalerillas de la Vega 1, planta Baja D
Tlf: 925.97.43.85
E-mail: intervencion@autismotoledo.es
Web: www.autismotoledo.es

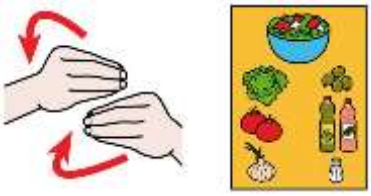
¡IMPORTANTE! ANTES DE EMPEZAR A COCINAR

- **Ponte el delantal**

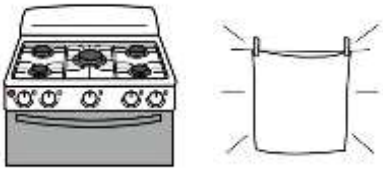
- **Lávate las manos**

- **Prepara los utensilios**

- **Prepara los ingredientes**



- **Ten la cocina limpia**



ASOCIACIÓN DE PERSONAS CON AUTISMO
DE TOLEDO (APAT)
C/ Escalerillas de la Vega 1, planta Baja D
Tlf: 925.97.43.85
E-mail: intervencion@autismotoledo.es
Web: www.autismotoledo.es

Ingredientes

16 fresas

2 vasos de leche

2 yogures naturales

1 cuchara de azúcar

ASOCIACIÓN DE PERSONAS CON AUTISMO
DE TOLEDO (APAT)
C/ Escalerillas de la Vega 1, planta Baja D
Tlf: 925.97.43.85
E-mail: intervencion@autismotoledo.es
Web: www.autismotoledo.es

Utensilios

Cuchillo

Batidora

Cuchara

Vasos

ASOCIACIÓN DE PERSONAS CON AUTISMO
DE TOLEDO (APAT)
C/ Escalerillas de la Vega 1, planta Baja D
Tlf: 925.97.43.85
E-mail: intervencion@autismotoledo.es
Web: www.autismotoledo.es

Preparación

1

Lavar las fresas

2

Cortar lo verde de las fresas con el cuchillo

3

Cortar las fresas por la mitad

ASOCIACIÓN DE PERSONAS CON AUTISMO
DE TOLEDO (APAT)
C/ Escalerillas de la Vega 1, planta Baja D
Tlf: 925.97.43.85
E-mail: intervencion@autismotoledo.es
Web: www.autismotoledo.es

4

Echar las fresas en la batidora

5

Echar 2 yogures en la batidora

6

Echar 2 vasos de leche en la batidora

ASOCIACIÓN DE PERSONAS CON AUTISMO
DE TOLEDO (APAT)
C/ Escalerillas de la Vega 1, planta Baja D
Tlf: 925.97.43.85
E-mail: intervencion@autismotoledo.es
Web: www.autismotoledo.es

7

Echar 1 cuchara de azúcar en la batidora

8

Tapar la batidora y batir

9

Servir en los vasos

¡QUÉ APROVECHE!