

$$\begin{array}{r} 48 \\ 826 \\ + 21 \\ \hline 642 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 620 \\ 294 \\ + 281 \\ \hline 48 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 892 \\ 84 \\ + 228 \\ \hline 284 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 2998 \\ - 124 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 4222 \\ - 1009 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 2222 \\ - 286 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 4461 \\ \times 8 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 4908 \\ \times 12 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 2828 \\ \times 4 \\ \hline \end{array}$$

4 6 8 8**2****8 1 0 1****4****2 2 2 6****8****8 8 4 4****6**

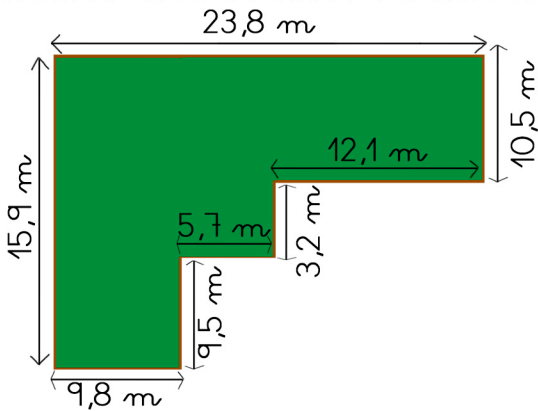
Nombre: _____ Curso: _____

Resuelve los siguientes problemas:

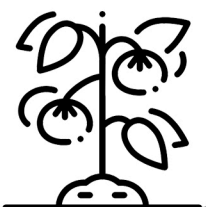
16. Patricia va a Australia y quiere saber la distancia que va a recorrer en avión. El viaje no es directo y hace escala en la India. En el primer vuelo recorre 2022 km y en el segundo, 3734 km. ¿Cuántos kilómetros recorre en total?



17. Carla quiere poner una valla alrededor de su terraza. Ha hecho un boceto. ¿Cuántos metros necesita?



18. Rubén tiene 415 tomateras. Ha leído que cada tomatera suele dar unos 20 tomates. Aproximadamente, ¿cuántos tomates recogerá?



Nombre y apellidos:

Fecha:

Curso:



Creps con fresas

Elaborado por Erika Avila
@erika2020avila

Creps con fresas

Ingredientes (14 creps)

3 huevos.

400 ml de leche.

250 g de harina.

Una cucharada sopera de azúcar.

25 g de mantequilla.

Una pizca de sal.

1 bote de nata.

200 g de fresas.

1 bote de chocolate para deshacer.

Aceite de girasol para cubrir la sartén.

¿Cómo se hace?

1. Ponemos los huevos en un bol y los batimos.
2. Añadimos la leche y seguimos removiendo.
3. Deshacemos la mantequilla al microondas y la añadimos a la mezcla.
4. Añadimos la harina, el azúcar y la pizca de sal.
5. Una vez tenemos todo bien mezclado, pasamos la mezcla por un colador para evitar que queden grumos.
6. Se pone una sartén al fuego y, cuando este caliente, se ponen unas gotas de aceite para asegurarnos que las creps no se peguen.
7. Se añade la mezcla cubriendo la sartén.
8. Se deja cocer un minuto por cada lado.
9. Una vez está bien cocido, retiramos el crep de la sartén y se extiende en un plato. Añadimos las fresas lavadas y cortadas, la nata y el chocolate.
10. Doblamos el crep.



