



Apellidos y nombre:

Fecha:

MatesChef**Ficha 4: Brownie y canelones**

A continuación, se os ofrecen dos recetas recogidas de la Web. En ambas se muestran los ingredientes necesarios para su elaboración y el número de comensales para el que va destinada. Es evidente que no habrá que utilizar las mismas cantidades si queremos elaborarlas para un número diferente de personas.

Completad, para cada receta, la tabla con las cantidades de cada ingrediente que serán necesarios según el número de comensales al que va destinada, expresando las cantidades con la unidad más adecuada.

BROWNIE DE CHOCOLATE (6 personas)

$\frac{3}{20}$ kg. de chocolate negro
 180 gr. de mantequilla
 210 gr. de azúcar
 90 gr. de harina
 3 huevos
 Una docena de nueces
 $\frac{1}{4}$ litro de agua

Ingredientes	4 personas	10 personas	32 personas
Chocolate negro			
Mantequilla			
Azúcar moreno			
Harina			
Huevos			
Nueces			
Agua			

CANELONES DE ATÚN (4 personas)

12 láminas de pasta de canelones
 $\frac{1}{5}$ kg. de atún natural en conserva
 300 ml. de salsa de tomate
 $\frac{1}{2}$ litro de leche
 3 huevos
 20 gr. de mantequilla
 60 gr. de harina
 $\frac{1}{4}$ kg. de queso rallado
 10 gr de nuez moscada

Ingredientes	6 personas	15 personas
Pasta de canelones		
Atún en conserva		
Salsa de tomate		
Leche		
Huevos		
Mantequilla		
Harina		
Queso rallado		
Nuez moscada		