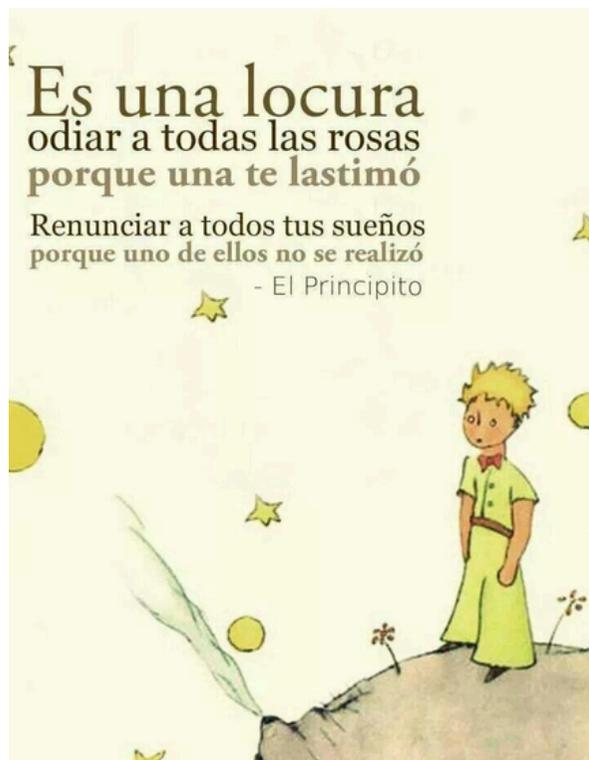


5º y 6º de primaria

- Navidades de miedo . Dickens, Charles.
Ed. Siruela
- Cocina con Harry Potter. Bucholz, Dinah.
Ed. Duomo
- Memorias del Bosque. Brun-Arnaud,
Mickaël. ed. Flamboyant
- Fairy Oak (varios volúmenes). Gnone,
Elisabetta. Ed. Duomo.
Gro. O. Adam. Ed. Liana
- Las cien tormentas. Gimenez de Ori, Beatriz
Ed. Loqueleo
- El fantasma de la fiesta del té. Yee,
Reimena. Ecc ediciones.
- El ladrón de minutos. Lozano, David
Ed. Edebé
- La puerta de los tres cerrojos. Fernández -
Vidal, Sonia. Ed. Destino
- Manolito Gafotas(Varios títulos)Lindo,
Elvira. Ed. Seix Barral
- Me llamo Goa. Tirado , Miriam.
Ed. B de Block
- La niña más rebelde llega al colegio. Blytón,
Enid. Ed. Bruño.
- La leyenda del samurai y la mariposa azul.
Caldas, Pedro. Ed. SM
- Larga vida a la reina de Halloween.
Ernshaw, Shea. Ed. Disney
- Alicia en el país de las maravillas.
Carroll, Lewis. Ed. Anaya



Recordar que en la página de la junta tenéis acceso a Leocyl, allí podéis encontrar lecturas recomendadas para todas las edades.



Lecturas
recomendadas
CEIP ARTURO
DUPERIER 2024

Feliz Navidad



3º y 4º de primaria

- Lukas y el secreto de la Navidad.. Vila, Laura. Ed. Algar
- El lago secreto. Inglis, Karen. Ed. Destino
- Doña problemas. El hematocrítico. Ed. Anaya
- Los cazamisterios. Garcia-Rojo, Patricia . Ed. Alfaguara
- Una sombra en los abismos. Stilton, Geronimo. Ed. Destino
- El secreto de Jon Garfio. Diaz Reguera, Raquel. Ed. Montena
- Perrock Holmes (Varios Títulos) Palmiola, Isaac. Ed. Montena
- El tren Fantasma. Oruña, María. Ed. Anaya
- El Spray Mágico. Diaz, Dori y Sanchez, Lorenzo. Ed. Laude
- Las ricas horas de Jacominus. Dautremer, Rébecca. Ed. Edelvives
- Aprendiz de caballero. (Varios volúmenes). French, Vivian y Melling, David. Ed. Edelvives
- El cascanueces y el rey de los ratones .Hoffmann, E.T.A. Ed.Alma

Receta navideña de turrón de chocolate

Ingredientes

- 150 grs de chocolate
- 250 grs de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 grs de bizcochos o magdalenas
- 100 grs de nueces peladas
- 100 grs de almendras
- 8 cucharadas de azúcar

Instrucciones

1. Funde los trozos de chocolate al baño de maría, con 5 cucharadas de agua
2. Mezcla la mantequilla con el azúcar, hasta que esté cremosa
3. Añade el chocolate tibio, los bizcochos muy desmenuzados y los frutos secos machacados
4. Mézclalo todo bien
5. Pon la mezcla en un molde rectangular, que habrás untado previamente con mantequilla y deja reposar durante 24 horas colocando un peso encima.
6. ¿Han pasado 24 horas? ¡Es hora de desmoldar! ¡Ya tienes un turrón de chocolate casero para toda la familia! ¡Qué aprovechéis!

¡IMPORTANTE!

- Asegúrate de tener a un adulto a tu lado para ayudarte y elaborar esta receta
- Lávate siempre las manos antes de cocinar
- Ponte un delantal para no mancharte
- Acuérdate de limpiar la cocina una vez hayas terminado.