



Pancake Day

Recipe Fill in the Gap: Read the pancake recipe below, both the ingredients and the method. Fill in the gaps with the words provided below.

Ingredientes

100 g de harina

2 huevos grandes

300 ml de leche

1 cucharada de aceite de girasol

rodajas de limón, para servir

azúcar fina, para servir

Método

Paso 1: Pon 100g de harina, 2 huevos grandes, 300ml de leche, una cucharada de aceite de girasol y un _____ de sal en un bol. Bate hasta obtener una masa. La consistencia _____ ser _____ a la de la nata líquida.

Paso 2: Deja reposar _____ 30 minutos.

Paso 3: Pon una sartén mediana a _____ medio y añade con cuidado un poco de aceite.

Paso 4: En la sartén, _____ las tortitas durante 1 minuto _____ cada lado hasta que estén _____, utilizando aproximadamente medio cucharón de masa por tortita.

Paso 5: Sírvelas con rodajas de limón y azúcar fina, o con tu relleno _____.

(Adapted from BBC Goodfoods)

poquito	fuego	debe
cocina	favorito	durante
doradas	por	similar

Answers

1)	6)
2)	7)
3)	8)
4)	9)
5)	



Pancake Day/ Mardi Gras

Recipe Fill in the Gap: Read the pancake recipe below, both the ingredients and the method. Fill in the gaps with the words provided below.

Ingrédients

100g de farine	2 grands œufs
quartiers de citron, pour servir	1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
300ml de lait	sucres semoule, pour servir

Méthode

Étape 1: Mettez 100 g de farine ordinaire, 2 grands œufs, 300 ml de lait, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol et un _____ de sel dans un bol. Fouettez pour obtenir une pâte lisse. La consistance _____ être _____ à celle d'une crème liquide.

Étape 2: _____ reposer 30 minutes.

Étape 3: Placez une poêle à frire _____ un feu moyen et ajoutez délicatement l'huile de tournesol.

Étape 4: Dans la poêle, _____ cuire vos crêpes pendant 1 min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient _____, en utilisant environ une demi louche de pâte par crêpe.

Étape 5: Servez _____ des quartiers de citron et du sucre en poudre, ou votre garniture _____.

(Adapted from BBC Goodfoods)

peu	laissez	doit
faites	préférée	avec
dorées	sur	similaire

Answers

1)	6)
2)	7)
3)	8)
4)	9)
5)	



Pancake Day/ Mardi Gras

Recipe Fill in the Gap: Read the pancake recipe below, both the ingredients and the method. Fill in the gaps with the words provided below.

Zutaten

100 g Mehl	2 große Eier
300 ml Milch	1 Prise Salz
1 Esslöffel Öl oder Butter (zum Braten)	Puderzucker, zum Servieren

Methode

Schritt 1: **Mehl und Eier mischen**– Mehl, _____, und eine Prise Salz in eine große _____ geben. Wenn gewünscht, Zucker hinzufügen.

Schritt 2: **Milch hinzufügen**– Nach und nach die Milch _____ und dabei mit einem Schneebesen oder Mixer gut _____, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 3: _____ **vorbereiten**– Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen, bis _____ heiß ist.

Schritt 4: **Pfannkuchen backen**– Eine kleine Menge _____ in die heiße Pfanne geben und gleichmäßig verteilen. Den Pfannkuchen etwa 1–2 Minuten backen, bis sich Blasen bilden und die Unterseite _____ ist. Dann umdrehen und weitere 1–2 Minuten backen.

Schritt 5: **Pfannkuchen servieren**– Die Pfannkuchen nach Belieben mit Marmelade, Nutella, frischen _____ oder anderen Toppings servieren.

(Adapted from BBC Goodfoods)

Schüssel	verrühren	Eier
Teig	Früchten	hinzufügen
goldbraun	es	Pfanne

Answers

1)	6)
2)	7)
3)	8)
4)	9)
5)	

Answer Key



Rough Translation to English of Text (varies slightly for language restraints)

Ingredients

100g of flour	2 large eggs
300ml of milk	1 tbsp of sunflower oil
Lemon Wedges, for serving	Caster Sugar, for serving

Method (French and Spanish)

Step 1: Put 100g plain flour, 2 large eggs, 300ml milk, 1 tbsp sunflower oil and a little bit of salt into a bowl. Mix to a smooth batter. This should be similar in consistency to cream.

Step 2: Set aside for 30 mins to rest.

Step 3: Set a frying pan over a medium heat and carefully add the sunflower oil.

Step 4: When the pan is hot, cook your pancakes for 1 min on each side until golden. Use around half a ladleful of batter per pancake.

Step 5: Serve with lemon wedges and caster sugar, or your favourite filling!

(Adapted from BBC Goodfoods)

Spanish Answers

1) poquito	4) durante	7) por
2) debe	5) fuego	8) doradas
3) similar	6) cocina	9) favorito

French Answers

1) peu	4) laissez	7) dorées
2) doit	5) sur	8) avec
3) similaire	6) faites	9) préférée.

Method (German)

Step 1: Mix flour and eggs: Place the flour, eggs, and a pinch of salt into a large bowl. Add sugar if desired.

Step 2: Add milk: Gradually add the milk while stirring with a whisk or mixer until a smooth batter forms.

Step 4: Prepare the pan: Heat a small amount of oil or butter in a pan until it is hot.

Step 5: Cook the pancakes: Pour a small amount of batter into the hot pan and spread it evenly. Cook the pancake for about 1-2 minutes until bubbles form and the underside is golden brown. Then, flip it and cook for another 1-2 minutes.

Step 6: Serve the pancakes: Serve the pancakes with your choice of jam, Nutella, fresh fruit, or other toppings.

(Adapted from BBC Goodfoods)

German Answers

2) Schüssel	4) verrühren	1) Eier
7) Teig	9) Früchten	3) hinzufügen
8) goldbraun	6) es	5) Pfanne