**Para leer con atención…**

* Antes de empezar a preparar un postre se ha de leer atentamente la receta y comprobar que se tienen a mano todos los ingredientes y utensilios necesarios para su confección.
* Se han de utilizar, siempre, elementos frescos y de buena calidad.



* Pesar, exactamente, los ingredientes: en caso de no tener balanza, se puede emplear, perfectamente, un vaso medidor.

* Los utensilios a emplear, han de estar cuidadosamente limpios.

![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\CO669YPZ\MC900281275[1].wmf]()

* La harina debe tamizarse antes de mezclarla con otros ingredientes, a fin de que quede más fina y evitar, así, que se formen grumos

![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\CO669YPZ\MC900214933[1].wmf]()

* Respetar siempre la dosis de los ingredientes indicados en la recetas. Si alguna vez se desea introducir alguna modificación y ésta resulta un éxito, anotar, inmediatamente, la variación efectuada.
* La mesa de trabajo se espolvoreará con harina, siempre que se trabaje con masas: de este modo, no se pegan a la superficie.
* Para cocer pasteles al horno, es necesario encenderlo con antelación, para que al introducir en el pastel esté ya a la temperatura indicada en la receta.
* No abrir nunca al horno en los primeros 10 minutos (exceptuando, claro está, las recetas que indiquen lo contrario).