



# RECETA DE PUDÍN DE LAS CAPAS DE LA TIERRA

¿Sabías que hay cuatro capas de Tierra diferentes? El núcleo interno está en el puro centro de la Tierra y es la capa más caliente. El núcleo externo es la única capa líquida y está hecho de hierro, azufre y oxígeno. El manto es la capa más gruesa y es parte de lo que sale de un volcán. La corteza tiene dos partes: oceánica y terrestre.  
**¡Haz tus propias capas comestibles de la Tierra!**

## SUMINISTROS

*Rinde 8 porciones*

- 5 tazas de leche
- 1 caja de mezcla instantánea para pudín de vainilla de 5.1 oz.
- 3 tazones pequeños para mezclar
- Colorante rojo, verde y amarillo
- 1 caja de mezcla instantánea de pudín de chocolate de 3.9 oz.
- 1 bolsa grande con cierre
- 1 taza de coco rallado
- Rodillo
- 10 galletas Oreo
- 8 vasos de plástico transparente o frascos de vidrio de 5 oz.
- 1 taza de mini malvaviscos

## ACTIVIDAD (CONTINUA EN EL OTRO LADO)

1. Prepara el pudín de vainilla según las instrucciones de la caja. Divide el pudín en tres tazones pequeños para mezclar.
2. Colorea tu pudín:
  - Agrega 5-10 gotas de colorante rojo al primer tazón. Mezclar bien.
  - Agrega 7 gotas de colorante amarillo y 3 gotas de colorante rojo al segundo recipiente. Mezclar bien.
  - Agrega 4 gotas de colorante amarillo al tercer recipiente. Mezclar bien.



# RECETA DE PUDÍN DE LAS CAPAS DE LA TIERRA

## ACTIVIDAD

3. Prepara el pudín de chocolate en un recipiente aparte siguiendo las instrucciones de la caja.
4. Deja que el pudín se enfríe durante una hora. Durante ese tiempo, prepara los condimentos de coco y Oreo.
5. Coloca el coco en una bolsa con cierre y agrega 5 gotas de colorante verde. Cierra la bolsa y agita hasta que el coco quede verde.
6. Pon Oreos en una bolsa con cierre. Cierra la bolsa y aplasta los Ores con un rodillo.
7. Una vez que el pudín se haya enfriado, constuye las capas de la Tierra siguiendo los pasos a continuación:
  - Núcleo interior: 6 mini malvaviscos
  - Núcleo interno: 1 cucharada de pudín de vainilla amarillo
  - Núcleo exterior: 1 cucharada de pudín de naranja y vainilla
  - Manto interior: 1 cucharada de pudín de vainilla rojo
  - Manto exterior: 1 cucharada de pudín de chocolate
  - Corteza: 1 cucharada Oreo trituradas
  - Pasto: 1 cucharada de coco verde

¡COMPARTE TUS CREACIONES CON NOSOTROS!

#AZScienceCenter #GirlsInSTEM



@azscience



@arizonasciencecenter



@azsciencecenter