

UNLOCK!

MINIAVENTURAS

SOLUCIONES

PASO A PASO



NIVEL



Ahora que os sabéis la receta de memoria, preparad las torrijas a la francesa de la abuela Teresa:

- Coged el pan $+2$ del estante E y cortadlo con el cuchillo 2 :

$$+2 + 2 = 4$$

Coged la carta 4 .



- Cascad los huevos $+9$ y ponelos en el bol $+4$:

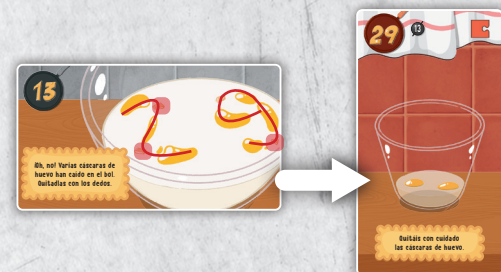
$$+9 + 4 = 13$$

Coged la carta 13 .



- ¡Oh, no! ¡Algunos trozos de cáscara han caído en la mezcla! Poned los dedos sobre las cáscaras de huevo 13 . ¡Caramba! Vuestros dedos y la yema de los huevos forman el número 29.

Coged la carta 29 .



- Ahora añadid media botella de leche a la mezcla. Resulta que tenéis una botella de leche 20 , pero solo necesitáis la mitad: $20 \div 2 = 10$.

Coged la carta 10 .



- Poned media botella de leche 10 en el bol 29 :

$$10 + 29 = 39$$

Coged la carta 39 .



► Si recordáis bien la receta, ahora debéis poner el azúcar **22** en el bol

$$39 : 22 + 39 = 61$$

Coged la carta **61**.



► Ahora debéis mezclar los ingredientes **61**. Tenéis un batidor **7** a vuestra disposición: **61** + **7** = **68**.

Coged la carta **68**.



► ¿Recordáis haber cortado una rebanada gruesa de pan **4**? Ahora es el momento de empaparla en la mezcla:

$$68 : 4 + 68 = 72$$

Coged la carta **72**.



► ¡Hora de freír! Acceded a la máquina **70**. Poned el nivel 6 de temperatura, tal como decía la receta, y luego colocad vuestro dispositivo sobre la carta **72**.

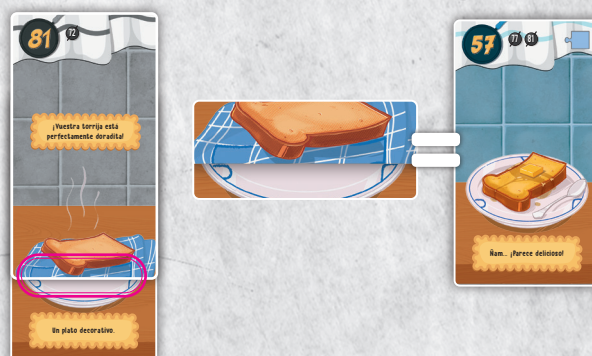
Seguid la receta y freíd el pan durante 12 segundos. Dadle la vuelta a la carta **72** y freídla durante otros 12 segundos. ¡Vuestra torrija ha quedado perfectamente doradita!

Coged la carta **81**.



► ¡Vuestro plato vacío **77** no puede seguir así! Deslizad lentamente vuestra torrija **81** en el plato hasta que las líneas azules formen el número 57.

Coged la carta **57**.



- Ahora que vuestra torrija **57** está lista, mostrádsela al chef **30** :

$$57 + 30 = 87$$

Coged la carta **87**.



- ¡Oh, no! El chef **87** no parece complacido con vuestro plato.
¡Hay que hacerlo mejor! Por suerte, la abuela Teresa dejó la siguiente nota: si no sale bien, subid la temperatura 1 punto:

$$87 + 1 = 88$$

Coged la carta **88**.



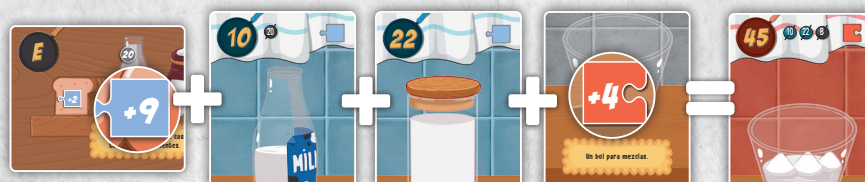
- ¡Aparece el fantasma de la abuela Virginia **88** ! Está claramente decepcionada e insiste en que uséis su receta.

Coged la carta **99**.



- No os queda otra opción que memorizar la receta de la abuela Virginia. Primero, empezad añadiendo los huevos **+9**, media botella de leche **10** y el azúcar **22** al bol **+4**, todos a la vez: $+9 + 10 + 22 + 4 = 45$.

Coged la carta **45**.



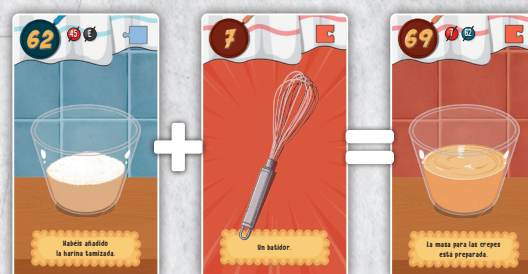
- A continuación, acceded a la máquina **25** y sacudid vigorosamente vuestro dispositivo para tamizar la harina. Obtendréis el modificador **+17**. Añadid la harina tamizada a la mezcla y la masa quedará preparada: $45 + 17 = 62$.

Coged la carta **62**.



- Ahora, removed la masa **62** con el batidor **7** para dejarla sin grumos: $62 + 7 = 69$.

Coged la carta **69**.



► ¡De vuelta a los fogones! Acceded a la máquina **70**. Poned el nivel 4 de temperatura tal como indicaba la receta y luego colocad vuestro dispositivo sobre la carta **69**. Coced la crepe durante 10 segundos. Dadle la vuelta, simulando el movimiento con vuestro dispositivo, y cocedla 10 segundos más. ¡La crepe ya está lista **+57**! ¡Id de nuevo a ver al chef! **30** : **30** + **+57** = **87**.

Recordad que ya tenéis la carta **87**.



► ¡Vaya! El chef **87** sigue sin estar contento con vuestro plato. ¡Debéis hacerlo mejor! ¡Ah, ya está! Acordaos de la nota de la abuela Virginia: si no sale bien, bajad la temperatura 1 punto: **87** - 1 = **86**. Coced la carta **86**.



► Acceded a la máquina **86** y tratad de complacer a ambas abuelas ideando una nueva receta para unas crepes al estilo de las torrijas francesas combinando las dos recetas que conocéis. Poned el nivel 5 de temperatura (la media de las dos recetas originales): $(4+6) / 2 = 5$. Coced durante 11 segundos (la media de las dos recetas originales): $(10 + 12) / 2 = 11$. Ved las dos opciones a la derecha.



¡HURRA!

¡Ha sido un éxito! El chef hasta se ha emocionado:

«¡Qué maravilla! Nunca había visto nada tan hermoso ni probado nada tan delicioso. ¡Bravo! Habéis ganado nuestro concurso de cocina local. ¡Pienso inscribirlos ahora mismo en el concurso regional! No, no, pero ¿qué digo? ¡Que sea en el nacional! Damas y caballeros, deberían probar esta receta en su casa. ¡Ya me dirán cómo les sale!»