1. Introduccion
2. Ecuador
3. Chucula
4. Chucula es un dulce y espeso postre de equador. La ingrediente predominamente es plantanos, un fruita como un banana y originario en equador y otros paises latin-americanos. Chucla es un postre muy comun en la pais aunque son recetas muy diferente.
5. Chucula es un postre mas comun en enviromentas familias y usualmente personas comen despues de cena. No comen cada dia pero no comen por ocasion especial solamente.
6. Yo elege este producto porque chucula mire muy delicioso y sencillo para hacer.

 II. Mandatos afirmativos informales.

1. Primero encuentre las ingridientes de chucula.

2. Siguiendo anade dos tazas de agua a la olla.

3. Entonces corta y pela los platanos.

4. Ademas pon las platanos en la olla con el agua.

5. Proximo calienta los platanos y el aqua hasta que los platanos son blando.

6. Despues mezcla los platanos con cinco tazas de leche

7. Incluye una taza de azucar, una cucharada de canela, y una cucharada de extracto de vanilla.

8. Luego licua la mezcla hasta que incorporado.

9. Finalamente sirve la chucula muy frio.

Negativos.

1. No uses ingridientes que tu no necesita .
2. Ademas no anadas los platanos con los pieles.
3. Entonces no tomes las platanos de la agua hirviendo, cuando los platanos son duro.
4. No incluyas mas de una taza de azucar.
5. No sirvas caliente

III. Conclusion

1. Yo aprendo como hacer un postre authentica de equador y latinoamerica, y como cocinar comida con platanos.
2. Un comida muy similar a chuchula us un licuado de banana. Es muy similar porque bananas y platanos son muy similar y los dos son hace con una liquadora.
3. Gracias por su atencion.