

Repte 20: Amb les mans a la massa!



Aquests dies de confinament un dels llocs més visitats de casa és la **cuina**. És una oportunitat única per innovar i per practicar aquelles **receptes** que tant ens agraden i que enlloc surten tan bones com a **casa nostra!!**

Les llentilles de la iaia, els macarrons de la mare, les galetes de mantega del pare...



I si...creem el nostre propi **receptari**?

Us animem a **compartir** les vostres delicioses **receptes familiars** i la seva elaboració.

→ Per fer-ho, no cal un text escrit, podeu enviar-nos un vídeo o fotos amb els passos de la recepta. Recordeu TOT allò què és necessari per explicar una recepta.



PART DE LA RECEPТА

5 DIFICULTAT:
ALTA - MITJA - BADA

1 TITOL: Nom de la recepta

2 Ingredients amb les quantitats.

3 Preparació: Passos a seguir (hi ha que numerar-los)

4 Altres informacions (temperatura, duració...)

6 NUMERO DE COMENSALS
Per a quantes persones és aquest plat

Pastís de xocolata

Ingredients:

- 1 got petit de llet
- 2 gotets petits de sucre
- 3 ous
- 3 gotets petits de farina
- 1 sobre de llevat
- 1/2 got petit d'oli
- 3 cullerades grans de "Colacao"

Preparació:

- 1- Comenceu per encendre el forn al màxim. Mentrestant aneu barrejant en un bol, els ous, la llet, el sucre, la farina, el llevat, l'oli i el colacao.
- 2- Agafeu un motlle i el folreu amb paper i l'unteu de mantega o bé d'oli i farina, perquè el pastís no s'enganyi.
- 3- Poseu el pastís al forn.
- 4- Punxeu amb un escuradents i si surt net vol dir que ja està cuit.

Bon profit!

La temperatura la deixeu entre 150° i 175° i durant 45 minuts aproximadament no obriu el forn.

→ Us deixem el següent conte.

▪ https://www.youtube.com/watch?v=xeRBUNv_iMs

- Us ha passat alguna vegada com al nen, que no us heu pogut resistir a fer-li una mossegada?
- Teniu un llibre antic de receptes?



Ens heu d'enviar el vídeo o les fotos de la vostra recepta familiar a **CANIGOestemacasa@escolajave.cat** posant **REPTE 20** i el teu nom!