



LA RECEPTA



Les RECEPTES son textos que ensenyen com preparar, pas per pas, un producte.

Escolla la canço del CUINER

PART DE LA RECEPТА

5

DIFICULTAT:

ALTA - MITJA - BAIXA

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...)



Pastís de xocolata

Ingredients:

- 1 got petit de llet
- 2 gots petits de sucre
- 3 ous
- 3 gots 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'enganxi.
- 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.

6

NUMERO DE COMENSALS

Per a quantes persones és aquest plat

TINGUES EN COM PTE!



INGREDIENTS:

- Separa per quionets.
- Posa la quantitat

- 1 Coliflor
- Salsa beixamel.
- 2 o 3 talls fins de pernil salat.
- Formatge ratllat.
- Sal.



PREPARACIÓ:

- Numera els passos.
- Utilitza connectors (en primer lloc, després, finalment després)

- 1- Treure les fulles de la coliflor i tallar-la a trossos .
- 2-Netejar-la bé .
- 3- Posar-la en una olla a bullir durant 20 minuts.
- 4- Quan la coliflor estigui cuita, posar-la en una safata apte per forn.
- 5- Afegir-li la salsa beixamel per sobre.
- 6- Tallar a trossets petits els talls de pernil salat i escampar per sobre la coliflor juntament amb el formatge.

- DIFICULTAT: Hi ha que dir com es la recepta, depenent del temps de preparació