

# Coca de iogurt

## 1. Enllaça l'ingredient al lloc que li pertoqui

### Ingredients

- 3 \_ \_ \_
- 1 mesura de iogurt de \_ \_ \_ \_ \_
- 1 mesura de iogurt d' \_ \_ \_
- 1 iogurt natural
- 2 mesures de iogurt de \_ \_ \_ \_ \_
- 1 sobre de \_ \_ \_ \_ \_ químic

LLEVAT = LEVADURA

OLI = ACEITE

OUS = HUEVOS

FARINA = HARINA

SUCRE = AZÚCAR

## 2. Col·loca la paraula allà on toqui

### RECEPTA:

Encendre el \_ \_ \_ \_ \_ a 180 \_ \_ \_ \_ \_.

\_ \_ \_ \_ \_ els ous amb el sucre fins a obtenir una massa homogènia.

\_ \_ \_ \_ \_ l'oli i el iogurt natural. \_ \_ \_ \_ \_ - \_ \_ \_ tot.

Finalment \_ \_ \_ \_ \_ la farina amb la llevadura.

Untar el \_ \_ \_ \_ \_ amb \_ \_ \_ \_ \_ i farina perquè la massa no \_ ' \_ \_ \_ \_ \_.

Posar la coca al forn i esperar uns 20 minuts.

\_ \_ \_ \_ \_ , es pot afegir \_ \_ \_ \_ \_ , xips de xocolata (blanca, negra o amb \_ \_ \_ \_ \_),

\_ \_ \_ \_ \_ ,...perquè quedi \_ \_ \_ \_ \_ més \_ \_ \_ !

GRAUS = GRADOS

FORN = HORNO

LLET = LECHE

BO= BUENO

BATRE = BATIR

MOTLLE = MOLDE

POMA TALLADA = MANZANA CORTADA

SI ES VOL = SI SE QUIERE

S'ENGANXI = SE PEGUE

BARREJAR-HO = MEZCLARLO

NOUS = NUECES

AFEGIR = AGREGAR

POSAR = PONER

ENCARA = TODAVIA

MANTEGA = MANTEQUILLA