



Pastís de formatge de la iaia



Ingredients:

- 3 terrines de formatge en crema, tipus Philadelphia.
- 2 paquets de galetes Maria.
- 1 bloc de mantega.
- 1 litre de nata líquida.
- 2ous.
- 5 cullerades de sucre.
- Melmelada de qualsevol sabor.

Preparació:

- Tritureu les galetes amb l'ajuda d'una mà de morter.
- Barregeu-les amb la mantega una mica fosa.
- Cobriu amb paper de forn un motlle rodó i aloqueu-hi al damunt la mescla.
- Feu pressió contra el fons perquè quedi premsada.
- Poseu-ho al forn durant 10 minuts a 170°C.
- Barregeu i bateu els altres ingredients fins que aconseguíu una mescla homogènia.
- Aloqueu la massa sobre la base de galeta i poseu-la en el forn durant 30 minuts a 180°C.
- Traieu el pastís del forn i deixeu-lo refredar.
- Desemmolteu-lo amb molta cura i poseu-lo en una safata.
- Cobriu el pastís amb una capa de melmelada de qualsevol sabor.



Tria la resposta correcta:

1. Quin és l'ingredient principal?

- ☀ La melmelada.
- ☀ El formatge.
- ☀ Les galetes Maria

2. Quina quantitat de nata porta?

- ☀ 1 terrina.
- ☀ 1 bloc.
- ☀ 1 litre.

3. Quin recipient es fa servir per posar-lo al forn?

- ☀ Un bol.
- ☀ Un motlle.
- ☀ Un paper de forn.

4. Quantes vegades cal fer servir el forn?

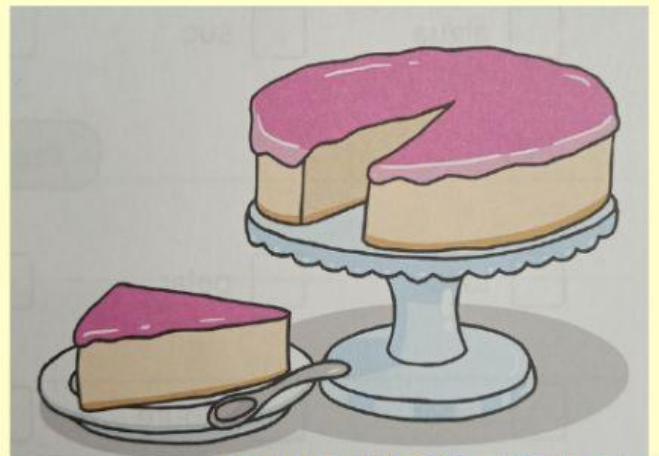
- ☀ No es fa servir cap vegada.
- ☀ Una vegada.
- ☀ Dues vegades.

5. Quin nom té la recepta?

- ☀ Pastís de formatge al forn.
- ☀ Pastís de la iaia Maria.
- ☀ Pastís de formatge de la iaia.

6. Quina és la seqüència més correcta?

- ☀ Triturar, coure al forn, batre.
- ☀ Batre, servir, abocar.
- ☀ Barrejar, coure al forn, servir.



7. Quin ingredient porta en menor quantitat?



Sucre.



Nata líquida.



Mantega.

Selecciona en cada fila les paraules que tenen un significat semblant al de la paraula destacada:



REMENAR



ESMICOLAR



COURE



TAPAR



TALLAR



SACSEJAR



BARREJAR



MOURE

Numera en ordre les imatges per fer la recepta:

