



## 2.2 Fer un tortell de reis

Fer un \_\_\_\_\_ de reis és molt fàcil. Dins un bol, feim una muntanyeta amb la farina i a dins hi posam el sucre, la \_\_\_\_\_, el llevat i l'ou. Es comença a \_\_\_\_\_ la pasta amb les mans i s'hi va afegint l'\_\_\_\_\_ a poc a poc. Al cap d'una estona hi \_\_\_\_\_ la mantega. Sobretot no s'ha de posar \_\_\_\_\_. També s'hi afegeix la canyella, la llimona i la \_\_\_\_\_.

Quan la pasta comenci a ser prou sòlida, es deixa \_\_\_\_\_ trenta minuts, tapada amb un pedaç humit. Això reforça la \_\_\_\_\_ i aleshores només caldrà pastar-la cinc \_\_\_\_\_ més i ja la tendrem a punt.

