

ROSQUILLES VALENCIANES

Aquesta recepta per a fer rosquilles, té alguns enigmes en les quantitats dels ingredients que hauràs de resoldre per poder fer-la. Seràs capaç de resoldre'ls? De segur que t'ixen unes rosquilletes boníssimes!

INGREDIENTS

- **___ ml d'aigua tèbia** (és un nombre de tres xifres, la xifra de les unitats és la mitad de 10; la xifra de les desenes és un nombre parell, major que 0, però menor que 4; i la xifra de les centenes és el resultat de la resta $56 - 55$. Quin nombre és?)
- **___ ml d'oli d'olivas** (és un nombre de tres xifres, és el resultat de la multiplicació 25×4 . Quin nombre és?)
- **__ g de rent de forner** (és un nombre de dos xifres, és el resultat de la resta $921 - 876$. Quin nombre és?)
- **___ g de farina de blat** (és un nombre de tres xifres, és el resultat de la suma $123 + 214 + 63$. Quin nombre és?)
- **Sal fina.**



Opcional: sal en escates, pipes pelades o qualsevol altre fruit sec que t'agrade.

PREPARACIÓ

- **Preescalfa el forn a ___ °** (és un nombre de tres xifres, és el resultat de la multiplicació 45×4 . Quin nombre és?)
- **Baixar el forn a ___ ° quan estiguen dins les rosquilles** (és un nombre de tres xifres, no té cap xifra a les unitats; la xifra de les desenes s'obté realitzant la resta $9 - 3$; i la xifra de les centenes és el nombre imparell més menut. Quin nombre és?)

ELABORACIÓ

1. El primer que heu de fer és mesurar i pesar tots els ingredients i deixar-los preparats en el banc de treball per començar la recepta.
2. A continuació, agafeu un bol, feu el rent a trossets i el dissolveu amb l'aigua tèbia.



3. Seguidament afegiu l'oli, una cullereta menudeta de sal i a poc a poc aneu tirant la farina sense deixar de mesclar.
4. Una vegada tireu tota la farina, pasteu amb les mans durant 5 minuts, fins a aconseguir una massa compacta i homogènia.
5. Feu una bola i deixeu-la reposar tapada durant 2 hores o fins que doble el seu volum.
6. Després de deixar-la reposar, agafeu la bola i torneu-la a amassar. Si voleu que les vostres rosquilles tinguin algun fruit sec, abans de modelar-les afegiu la quantitat desitjada i amasseu, perquè es distribuïsquen per l'interior de la massa.
7. A continuació, talleu-la en porcions segons el vostre gust i comenceu a donar-li forma a les vostres rosquilles.
8. Quan ja les tingueu fetes, les distribuïu, en una bandeja del forn, heu de deixar espai entre elles perquè no s'apeguen.



9. Si voleu fer-les salades, les podeu pintar amb aigua i afegiu les escames de sal, així quedaran pegades.
10. Ja col·locades, les introduïu al forn i baixeu la temperatura a 160° i les fornegeu uns 25-35 minuts depenent de la grossor, o fins que les vejeu dorades.
11. Una vegada ja estiguen fetes, les deixem que es gelen i ja ens les podem menjar!

Bon profit!!!

