



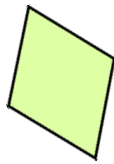
Tenim un pla!

Prepara el
berenar!

Et deixem fantàstiques receptes de
pasqua per a preparar-les en família.

El catxirulo

Prepara un catxirulo en tres senzills passos:



*Dibuixa un rombe en
un tros de cartó i
retalla'l*



*Decora el teu
catxirulo amb
divertits colors.
Posa-li una cua
adornada!*



*Lliga el catxirulo en
el balcó/finestra
perquè tots el veuen
volar*

El tresor del
conill de pasqua

Amaga diversos ous de pasqua per casa i
jugueu a buscar-los

Qui aconseguirà més?



comparteix les teues creacions amb nosaltres

#Tenimunpla



Receptes boníssimes Per a fer a casa

Llesques amb ou d'orxata

Lola González Molla.

Cuina del Col·legi Tomás de Villarroya (València)

Ingredients

Quantitat per a 10 persones

- 1 barra de pa del dia anterior o Pa de brioix.
- 1 litre d'Orxata
- 2 canonets de canella
- 1 tira de la pell d'una llima
- 2 ous
- Sucre i canella en pols per a arrebossar
- Gelat de llet merengada (opcional)
- 1l d'Oli de gira-sol



Recepta

1. Posa a calfar en un casset l'orxata, els canonets de canella i la tira de llima, sense que arribe a bullir, i deixa reposar la mescla tapada almenys 10 minuts, fins que aconseguisca temperatura ambient.
2. Talla el pa en llesques d'un dit i mig de gruix.
3. Mescla en una font el sucre amb la canella en pols i reserva'l.
4. Cola l'orxata sobre una font prou ampla i fona per a poder mullar les llesques de pa.
5. Col·loca les llesques de pa en la font on tenim l'orxata i deixa-la 5 minuts donant la volta a meitat de temps perquè es mullen bé per tots dos costats.
6. Bat els ous i posa a calfar l'oli.
7. Quan l'oli estiga calent, trau amb cura una a una les llesques de pa i passa-les per ou, frig-les per tots dos costats.
8. Una vegada fredes, col·loca-les sobre paper absorbent per eliminar l'excés d'oli.
9. Passa-les per la mescla de sucre i canella que teníem preparada.

Al·lèrgens



GLUTEN



OUS





Receptes boníssimes Per a fer a casa

Mona de pasqua

Isabel Martínez Ramiro.
Cuinera del Col·legi Mediterráneo (Sagunt)

Ingredients

Quantitat per a 4 mones i un «panquemado»

- 625 g de farina de força.
- 105 g de sucre
- 2 g de sal
- 15 g llevat fresc de forner
- 45 ml d'oli de gira-sol o llavors
- 150 ml d'aigua
- 2 ous mitjans
- 1 rovell
- 1 clara per a pintar les mones
- 4 ous bullit
- Anisets de colors



Recepta

1. Agreguem en el bol dos ous sencers i un rovell, el sucre, l'aigua i l'oli i mesclm durant fins que tots els ingredients estiguen ben mesclats. (2 minuts si disposem de pastadora)
2. Una vegada mesclats afegim tota la farina, poc a poc, afegim també la sal i pastem durant 18 minuts (tant amb pastadora com a mà).
3. Una vegada transcorreguts els 18 minuts, afegim el llevat sense diluir, esmollada i continuem pastant fins que estiga totalment incorporada. (pastadora 4 minuts).
4. Posem un poc d'oli al banc de la cuina i amb nostres mans boletem la massa un parell de minuts i la partim en trossos d'aproximadament 150 g i amb el sobrant farem el «panquemado».
5. Una vegada tinguem les porcions les boletem, li donem la forma desitjada i les col·loquem a la safata del forn. (Prèviament havent-li col·locat paper de fornejar)
6. Deixem reposar durant 4 o 5 hores en el forn apagat i tancat perquè duplique el seu volum.
7. Una vegada transcorregut el temps de repòs, amb molta cura pintem les monetes amb la clara, posem per damunt els anisets i les col·loquem al forn durant 12 minuts amb el forn precalentat a 180°.
8. I amb el «panquemado» fem el mateix, ho pintem amb la clara amb molta cura i li fem com una corona de sucre. En aquest cas con és més gran enforenem durant 18 minuts a 180°.

Al·lèrgens



GLUTEN



OUS





Com decorar les nostres mones?



Decora els ous!

Per això, primer neteja bé els ous crus, amb cura. Per a cerciorar-te que no se't trenquen en pintar-los o que se't queden crus en posar-los al forn, és millor que els cogues abans. Després amb un pinzell pinta cadascun d'un color amb els colorants líquids que trobaràs en el supermercat. Es pot pintar amb els colors que vulgues, això ja depèn de la teua imaginació. Deixa'ls assecar.



Dóna-li forma!

Es poden fer diferents formes: una tortuga, un fardatxo, un cocodril, un peix, una cara de xica amb la seua cabellera, un conill... Juga amb la massa donant-li les divertides formes que imagines.

