

RECEPTA: creps

INGREDIENTS PER 6 PERSONES:

- 2 ous
 - Mitja tassa de llet
 - 150 gr de farina
- (Opcionalment sucre, ratlladura de llimona o canella)



PREPARACIÓ:

Primer partim els 2 ous en un bol. Després afegim la mitja tassa de llet. Finalment fem els 150 gr de farina. (Si volem afegim sucre, ratlladura de llimona o canella) Ho barregem tot bé amb la batidora o a mà. I ja ho tenim llest per fer els creps a la paella.

Clàudia

RECEPTA: galetes decorades

INGREDIENTS:

- farina 275g
- sucre 100g
- 1 ou
- canyella
- mantega 75g
- almibar 50g
- llevat



PREPARACIÓ:

Fica la farina en un bol i una culleradeta de llevat, després afegeix una cullerada de canyella.

Hem de tallar 75 g de mantega, després talla la mantega a trossets, fica els trossets en el bol i desfés-los amb els dits.

Bat un ou, després afegeix l'almívar i segueix batent.

Fica'l al bol i amassa-ho amb les mans.

Fes una boleta amb la massa i embolica-la amb film transparent. Guarda-la a la nevera 30 min.

Aplana-la amb el corró, després fes les formes amb els motlles. Decora-ho a la teva manera!!!!!! Fica-ho al forn 15min i... Ja tenim les galetes!!!!!!

Mariona

RECEPTA: magdalenes d'oli d'oliva

INGREDIENTS:

- 4 ous
- 150 g de sucre
- 200 g de farina
- ½ got d'oli
- un sobre de llevat



PREPARACIÓ:

1. Batre els ous amb el sucre i afegir l'oli a poc a poc.
2. Barrejar i tamisar la farina i el llevat i fegir-ho tot.
3. Ficar la massa a una màniga pastissera i omplir els motlles de les magdalenes.
4. Ficar-les al forn a 180°C entre 15-18 minuts.

I si voleu... Frosting!

- Philadelphia
- Sucre glass
- Colorant alimentari de colors.

A gaudir!
Luis

RECEPTA: galetes

INGREDIENTS:

- 2 plàtans
- 2 gots de iogurt plens d'avena
- 10 quadrats de xocolata tallats a bocinets



PREPARACIÓ:

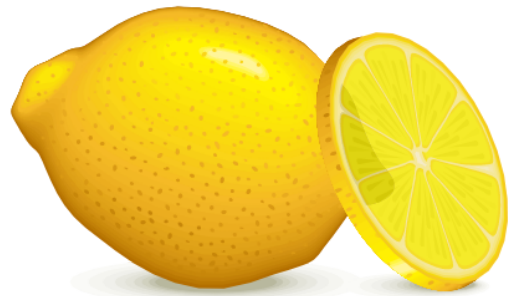
1. Primer talla els plàtans a trossos i aixafa'ls fins que estiguin com "*papilla*".
2. Després barreja'ls amb l'avena i la xocolata.
3. Fes unes boletes i aixafa-les com galetes.
4. Has de posar-les al forn uns 10 minuts per baix i per a dalt.
5. Has de posar-les a 150°C.
6. Després ja te les podràs menjar!!

Paula

RECEPTA: pastís de llimona

INGREDIENTS:

- 1 got de iogurt ple d'oli
- 2 gots de iogurt plens de sucre
- 3 gots de iogurt plens de farina
- 3 ous
- 1 ROYAL



PREPARACIÓ:

1. Primer agafem la mida del iogurt, posem tots els ingredients i els barregem tots molt bé.
2. Agafem una safata i posem la massa.
3. I a continuació ho posem el forn a 170°C durant 30 minuts.

RECEPTA: quiche

INGREDIENTS:

- **Massa:** farina, oli, sal i ous.
- Nata líquida
- Cansalada
- Formatge
- Pebre
- Ceba



PREPARACIÓ:

1. Farem la massa amb la farina, els ous batuts, l'oli i una mica de sal.
2. La fem en un recipient per fer-li la forma.
3. Ara barrejarem la nata líquida amb els ous.
4. Posarem la cansalada, passada per la paella, i l'ajuntarem amb el formatge, el pebre i la ceba tallada.
5. Finalment la ficarem al forn durant 20 minuts.
6. La deixarem refredar i ja la tenim a punt!

Carla

RECEPTA: batut de maduixes

INGREDIENTS:

- 400 g de maduixes
- 100 g de sucre
- 400 g de llet
- 6 glaçons de gel



PREPARACIÓ:

1. Per fer la recepta es fa amb Thermomix.
2. Posem tots els ingredients al got menys la llet.
3. Programem 30 segons a velocitat 5.
4. Després afegim la llet i programem 2 minuts a velocitat 10.
5. Ho servim en una copa i ja ens ho podem beure!

RECEPTA: copa “After Eight”

INGREDIENTS (4 persones):

- 1 terrina de xocolata belga
- 200 ml de llet de coco
- 50 g de sucre
- unes fulles de menta fresca



PREPARACIÓ:

1. Escalfa la llet de coco amb el sucre. Just abans que bulli, afegeix la meitat de les fulles de menta, apaga el foc i deixa infundir 5 minuts. Cola-ho i deixa-ho refredar.
2. Treu del congelador el gelat de xocolata uns minuts abans. Fes boles amb l'ajuda d'una cullera per a gelat i disposa-les en un got.
3. Tira la llet infusionada per sobre i decora-ho amb la resta de les fulles de menta.

Temps: 10 minuts

Calories: 400 kcal per persona

Benjamí

RECEPTA: donuts

INGREDIENTS:

- 50 g de mantega a temperatura ambient
- 200 ml de llet a temperatura ambient (fresca 3,5% MG)
- 1 ou gran
- 65 g de sucre
- 30 g de llevat fresc
- 500 g de farina de força
- ½ culleradeta de sal
- 1 sobre de sucre avainillat (3 g)



PREPARACIÓ:

1. Posar a escalfar la llet, el sucre, el llevat i la mantega.
2. Agafar la farina, la sal, l'ou i el sucre avainillat i amassar.
3. Estendre la massa fins que tingui 1 cm de gruix, retallar cercles de 8 cm i fer un forat al centre de 2 cm.
4. Deixar-ho reposar amb un drap de cuina net a sobre durant una hora.
5. Després fregir-ho amb oli fins que estiguis daurats. Deixar refredar i decorar com vulgueu.

Aina H.