

# RECEPTARI DE CONFINAMENT

*Alumnes de 5è*

# POSTRES I

## AMB FRUITA

**Macedònia** per Paula Mora

**Cranc de fruita** per Sara Bernabé

**Pizza d'estiu** per Bruno Moreno

**Gelat de Maduixa** per Irene Arias

## PA DE PESSIC

**Pa de pessic** per Arnau Lema

**Pa de pessic blau** per Marta Gutiérrez

**Pa de pessic** per Biel Godoy

**Pa de pessic** per Íria Roble

# POSTRES AMB FRUITA

**Macedònia** per Paula Mora

**Cranc de fruita** per Sara Bernabé

**Gelat de Maduixa** per Irene Arias

---

# MACEDÒNIA

## Paula Mora



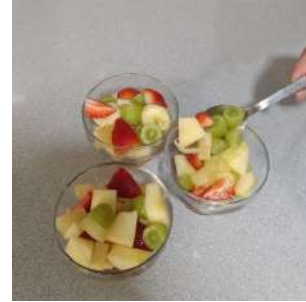
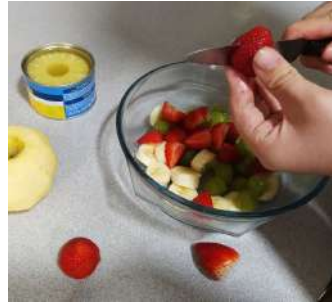
# Ingredients

- 1 Poma
- Madu bees
- Raviun
- 1 Lactan



# Preparació

1. Pelem la tonya i el platan i tallem les fulles de les maduixes.
  2. Rentem el raim i les maduixes.
  3. Tallem la fruita i la figuerra en vol.
  4. Tirem el suc de piña a les fruites.
  5. Remenem.
  6. Ho servim i ella ho tenim.
- Bon profit!!!



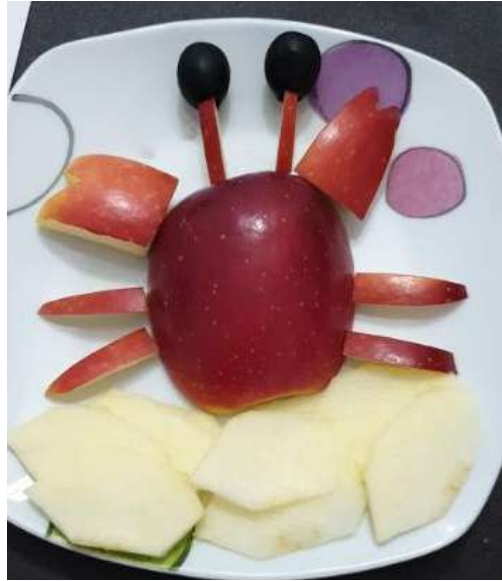
# CRANC DE FRUITA

Sara Bernabé



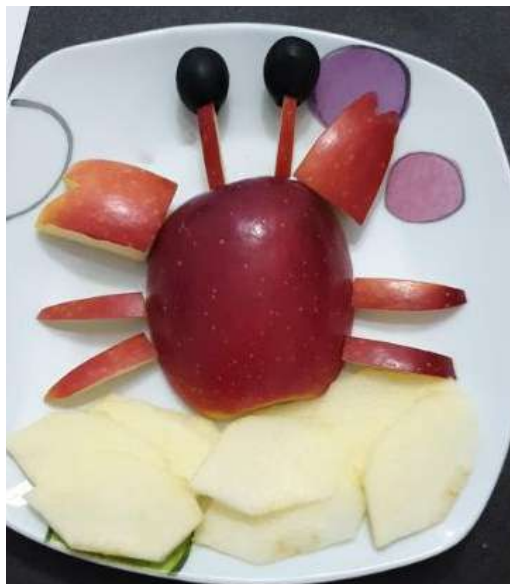
# Ingredients

- Una poma vermella
- Una oliva negra :





# Preparació



1. Talles la poma per la meitat i la poses en un plat.
2. Talla tires de diferents mides per les potes i els ulls.
3. Ara coloca les tires a sota del cranç, que són les potes, i els ulls.
4. Després talles la oliva per les esquines i ho poses al cap que són els ulls.
5. I li treus la pell a una poma i la falles en trossets.  
• i la poses a sota del cranç que és com una platja

# PIZZA D'ESTIU

## Bruno Moreno



# Ingredients

MELO  
PLATAN  
FORNATOF  
VIVES  
MOROS



# Preparació

TALLEN UN TALL DE MELÓ,  
POSEM PLATAN A EL CENTRE,  
I POSEM EL FORMAGE ASOBRA,  
I DECOREM AMB UVES  
PLATAN I MORES



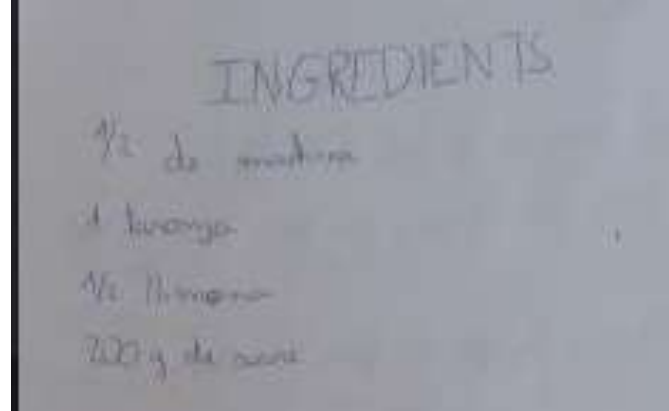
# GELAT DE MADUIXA

Irene Arias





# Ingredients



# Preparació



① Rentar les maduixes i netejar posant-les en un bol gros. Reservar en dues o tres per posar-les després.

② Afegir-hi 2 cullerades de sucre i barrejar-ho bé.

③ Triturar-les o passar-les pel passapurè.

④ - Afegir-hi el suc de taronja i el de mitja llimona.

⑤ - Bull 5 minuts la pell de la llimona i la resta del sucre en un cassó. *Segons demanar refredor*

Nota:  
Si has llevat la pell no passa res Bull el sucre.

- ⑥ Incorpora l'anyada amb sucre i llimona al suc/purè de maduixa, però fes-ho a poc a poc i remenant amb cura.
- ⑦ - Omple un motlle amb la preparació, tapa'l amb paper de plàstic transparent i fica'l al congelador.



- ⑧ - Mitja hora després la llauna tendrà una textura consistent però no dura. Treu-la troncada de les màquines que haves reservat i afegertes al gelat remenant bé.
- ⑨ - Torna a tapar-ho amb paper transparent i fica-ho altre cop al congelador fins que estigui totalment gelat.
- ⑩ (opcional) - Ratlla xocolata i fica-ho per sobre al gelat. Quedarà molt bo.



# PA DE PESSIC

**Pa de pessic** per Arnau Lema

**Pa de pessic blau** per Marta Gutiérrez

**Pa de pessic** per Biel Godoy

**Pa de pessic** per Íria Roble

---

# PA DE PESSIC

## Arnau Lema



# Ingredients



- 15 grams de llevat (1 sobre).
  - 4 ous.
  - 200 grams de farina.
  - 200 grams de sucre.
  - 200 ml. d'oli d'oliva.
  - Ratlladura de la pell de mitja llimona.
  - Una miqueta de sal.
- Al gust:
- solas de xocolata.
  - Insectes d'almolla.

# Preparació

Primer pas:

Batem els ous amb el sucre i després la farina



Segon pas:

Posem l'oli i la ratlladura de llimona i barregem



Tercer pas:

Posem el llevat i la sal



Quart pas:

Un cop estigui tot barrejat, la massa la deixem reposar 30 minuts a la nevera



Cinquè pas:

Nosaltres farem dos pa de pessics. La  
pasarem als dos motllos per a que la massa  
no s'emgaxi.



Sisè pas:

Prepararem la massa als dos motllos



Setè pas: /

A un l'altre pasarem gotes de xocolata i a  
l'altre troços d'almelles. Es pot fer en  
un motllo més gran amb tota la massa,  
però nosaltres ho fem així per tenir dos  
• diferents



Vuitè pas:

Bigarem al forn a  $180^{\circ}\text{C}$  a la part del  
mig uns 20'. El forn s'haurà emès una mica  
abans per a que estigui calent a  $200^{\circ}\text{C}$ .



# PA DE PESSIC BLAU

Marta Gutiérrez





# Ingredients

## INGREDIENTS PER EL PA DE PESSIC:

- 1 iogurt natural
- 3 mides de iogurt de farina
- 3 mides de iogurt de sucre
- 1 mido de iogurt d'oli d'oliva
- 3 aus
- 1 rebre de llevadura Royal



## DECORACIÓ OPCIONAL:

- Colorant alimentari
- Fideus de colars
- Xocolata negra (Nestlé Dolca)



# Preparació

1

Açagem un recipient i posem tots els ingredients del pa de ferric excepte el colorant alimentari.



2

Ho posem pel minipixer i no posem de remenar fins que quedi ben líquid.



3

Açegim unes galetes de colorant alimentari fins que quedi el color que volem i posem tota la massa en un motlle perot amb paper vegetal.



4

Posem el motlle al forn (prèviament escalfat a  $180^{\circ}$ ) i ho deixem entre 20 i 30 minuts fins que quedi ben cuit.





5

Per decorar el pastís, posarem a una cassola un tros de mantega i la xocolata a foc molt lent fins que quedi ben desfeta. Amb un ganivet repartim la xocolata desfeta per tot el pastís fins que quedi ben repartida.



6

Per acabar, posarem els fideus de colors ben distribuïts per tot el pastís i el posarem a la nevera fins que la xocolata quedi ben dura.



# PA DE PESSIC

## Biel Godoy



# Ingredients

- Iogurt de llimona (o del que tingui per la mesura)
- Amb el pat del iogurt mesurar:
- 2 de sucre
  - 3 de farina
  - 1 d'oli
- 
- 4 ous
  - Pat tallada de llimona
  - 1 sobre de llevat Royal



# Preparació



Elaboració:

Ara comença l'elaboració per al forn a 180°C i unta el motlle amb mantega i una mica de farina.

Posa tots els ingredients dins un bol excepte la lleradura.

Bateu amb la batidora i quan ja no quedin grumolls

afegir-hi la lleradura. Tornar a bateu fins que restin bombolletes.

Passar en el motlle preparat prèviament i introduir en el forn que ja estari calent. No obrir-lo fins als 35 minuts, pot ser que necessiti fins a uns 45 minuts.





# PA DE PESSIC

## Iria Robles



# Ingredients



- 1 kg de  
- 14 ous  
- 1 got de sucre  
- 3 gotes de farina  
- 1 got de oli  
- 1 got de llevat

# Preparació



1- Barrejar en un bol tota  
en ingredients fins que quedi  
una massa. Utilitzar el got  
del jogurt com a mesura)

2- Agafar un recipient i  
unfar la base d'oli o  
mantega, després  
encampar una mica  
de farina.

3- Agafar un gaudet  
fins per comprovar  
que el pa de pessic  
entregi ben fet per dins.

3- Preencalçar el forn  
durant 10 minuts a 200°C  
després ficar el recipient  
amb la brúixola.

4- Als 5 minuts barrejar el forn  
a 170°C i esperar 35 minuts.  
Treure el tior del forn quan  
pasi el temps necessari.

6- Esperar que es refreda  
... A MENJAR.

BON PROFIT!