

# RECEPTARI DE CONFINAMENT

*Alumnes de 5è*

# ENTRANTS

**Pa casolà** per Diana Ruiz

**Ous farcits amb roquefort** per Blanca Gómez

**Bunyols de rap** per Paula Camarero

# PA CASOLÀ

Diana Ruiz



# Ingredients

- Farina: 500 Gr
- llevat sec: 5Gr
- Sal: 7Gr
- Aigua tèbia: 350 Cc.
- Oli



# Preparació

1. Posa tots els ingredients menys el oli en un bol.

2. Remema i pasta tots els ingredients del bol.

3. Posa oli sobre el pa. Posa el pa dins d'un bol amb film transparent i deixa'l reposar.



4. Agafa el pa, divideix-lo en dues parts, donant-li forma.



5. Col·loca un drap em un bol i posa-li farina. Després fica un tros del pa i doblega el drap. Fes el mateix amb l'altre



6. Després preescalfa el forn a màxima temperatura durant 30 minuts.

7. Destapa el pa i posal em un bol sense res.

8. Tots seguit fes-li dos tallis amb un ganivet (pero no el tallis del tot  $\frac{1}{10}$ )

9. Posa-li unes gotetes d'aigua, cobreix-lo amb un bol i ficall al forn 15 minuts, a temperatura maxima ( $210^{\circ}$ )

10. Destapa el pa i ficall al forn a temperatura mitja ( $170^{\circ}$ ) 15 minuts.



# OUS FARCITS DE ROQUEFORT

Blanca Gómez





# Ingredients

- 600s - 50 grams de roquefort
- Una collarada de maionesa



# Preparació

1. Siquem els ous a bullir 15 min
2. Agafem formatge roquefort i el piquem
3. Quan els ous ja estiguin bullits, es parteixen per la meitat. Estreu el rovell de l'ou i el bareges amb el roquefort.
4. A la barega li siquem una collarada de maionesa
5. Omplim amb la barega els ous



# BUNYOLS DE RAP

Paula Camarero



# Ingredients



## BUNYOLS DE PASTISSA

INGREDIENTS

- 250g de peix a trosset
- 1 ou
- 100 ml de oli de oliva

per la pasta: 25g

- 100g de farina
- 1 got de anís
- 1 cullerada de llevat
- 1 ou
- sal (al gust)

per la muntanya blanca:

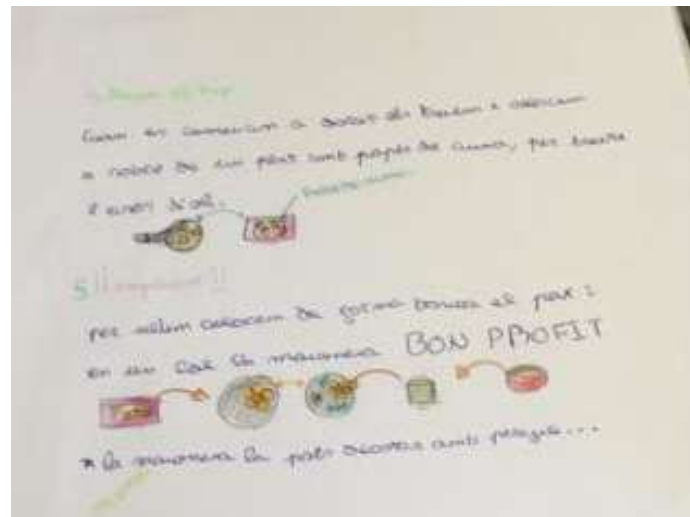
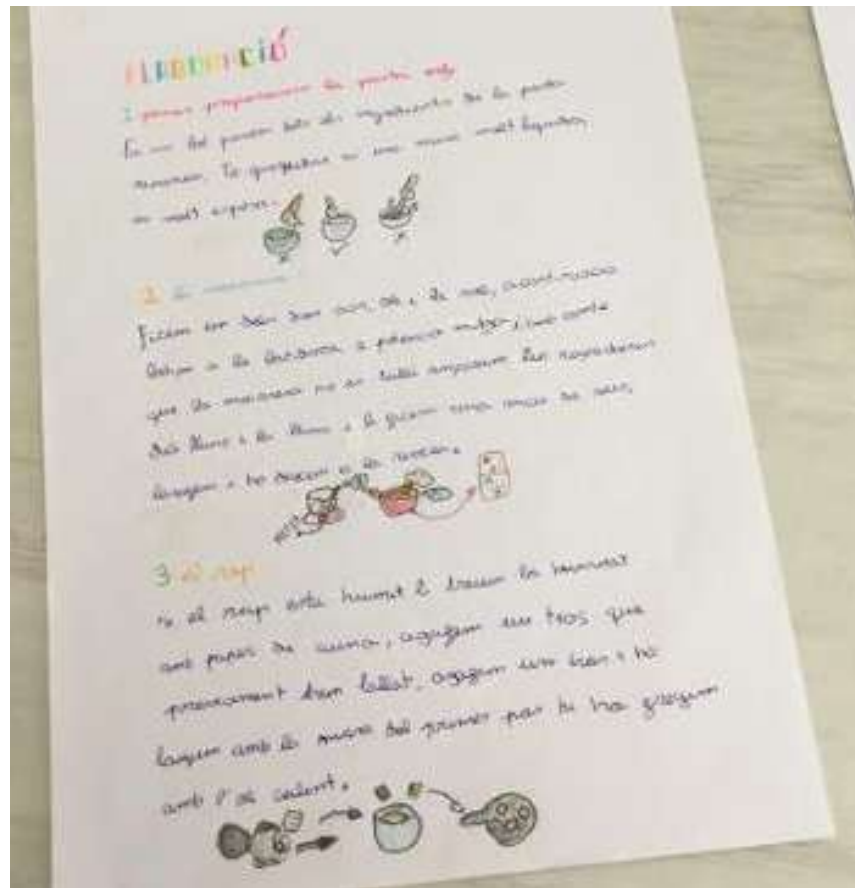
- 1 llimona
- 1 llima

### TEMPS

PER A 4 persones

peix ou oli farina llevat ou sal llimona llima

# Preparació



# PLATS PRINCIPALS

**Llenties** per Mario Contreras

**Macarrons** per Clàudia Pérez

**Espaguettis** per Hanna Castañeda

**Espaguettis amb nata** per Martín Villaverde

**Arròs amb pollastre i bacó** per Biel García

**Truita francesa** per Nilo Domínguez

**Truita de patates** per Carla Melero

**Truita de patates** per Marc Romero

# UN BON PLAT DE LLENTIES

Mario Contreras



# Ingredients

- lenties (90 gr per persona)
- una ceba
- un tomàquet
- una pastanaga
- dos alls sencers sense pelor
- una patata gran
- un tros de xoriço
- oli
- sal
- una fulla de llover
- una pastilla de brou de poblastre (opcional)





# Preparació

1. Prèviament les lleties han d'haver estat en remull de 4 a 5 hores.
2. Preparem els ingredients:
  - piquem la ceba en trossos petits.
  - pelem la pastanaga i la tallem a rodonxes no molt gruixudes
  - pelem la patata i la tallem a trossos quadrats
  - pelem el tomàquet i el tallem a trossos
3. Posem una mica d'oli a la cassola i a fem la ceba.
4. Un cop estigui la ceba feta a fem el tomàquet i li anem donant voltes.



5. Afehim les lleties, la pastanaga, la patata, el xoriço, els dos alls, la fulla de llorer i una mica de sal. Si es vol també la pastilla de brou.



6. Afehim aigua fins a cobrir tots els ingredients i quan comenci a bullir baixem el foc i ho deixem bullir durant 30-40 minuts. Bon profit!!!



# MACARRONS

## Cláudia Pérez



# Ingredients

## MACARONS

Ingredients: Tomerquet triturat, Aigua per bullir la pasta, Macaronis o llalset, Peixe vermell dolç, oli, sal, sucre, Carn picada i Ceba.



# Preparació



Preparació: Primer calentem l'aigua y l'oli, una  
vegada estigui calent posem la ceba y la ~~cebolla~~  
a la <sup>Paela</sup> ~~paella~~, a continuació la ceba estigui  
mer o menys feta posem la carn picada y mesclam.  
Ja la carn y la ceba cuan ja estigui feta li posem el  
tomàquet i seguidament els macanencs a  
l'olla cuan l'aigua estigui bullida, posem abans  
de posar els macanencs posem sal a l'aigua.  
el sofregit mentre es fa li posem: la sal, la xerxa  
y el pebre vermell dolç, després ~~se~~ es fa  
una mica y el sofregit el mesclam amb els  
macanencs. **Següència:** Podem posarli formatge  
ratllat, y la pasta s'ha de anar barrejant mica en  
mica!

# ESPAGUETTIS

## Hanna Castañeda



# Ingredients



# Preparació

1. ESCALFEM L'OLI A UNA PAELLA GRAN.

2. QUAN L'OLLA JA ESTÀ CALENTA, TIREM LA CARN I LA ASSAONEM AMB SAL.



3. A L'ESTONA TIREM EL TOMÀQUET EL ASSAONEM I UNA MICA DE SUCRE PER TREURE L'AMARGOR.



4. DEIXEM 30M REPOSAN A FOC LENT.

5. MENTRES DEIXEM REPOSAR LA CARN, AGAFEM UNA OLLA, TIREM AIGUA I L'ESCALFEM AL FOC. DESPRÉS CI TIREM UNA MICA D'OLI I SAL.



6. DESPRÉS D'UNA ESTONA POSEM ELS ESPAGUETIS I ANEM REMENAN PER A QUE NO SIENGANXIN A L'OLLA.

7. COLEM LA PASTA QUAN ESTIGUI FETA.



8. DEIXEM REPOSAR MÍNIM 20 m.



# ESPAGUETTIS AMB NATA

## Martín Villaverde



# Ingredients

## INGREDIENTS

- 300g de magret de canard
- 150g de xampinyons lacrimats
- 150g de trossos de formatge de llet
- 150g de trossos de formatge de cabra
- 200ml de nata per cuinar
- 1 collareda de picada d'all i julivert amb oli i sal
- 2 collaredes de formatge parmesà
- 2l d'aigua



# Preparació

## PREPARACIÓ

1. Posem a la paella els ceps i els bolets amb la picada d'all i julivert.
2. Un cop daurats els ceps i els bolets els afegim el peixet dolç, el peixet salat.
3. Mentrestant fem bullir l'aigua en una olla i posem els còrrecs.
4. Després de 2 minuts cobrim els ceps amb els peixets, els afegim la mantega i baixem el foc. Ho deixem durant 10 minuts.
5. Un cop bullida la pasta l'escorrem i la hi afegim a la paella amb el preparat que hem cuit.
6. Per finalitzar servim el plat amb el formatge primeria al gust.



# ARRÒS AMB POLLASTRE I BACÓ

## Biel García



# Ingredients



Ingredients

- arros
- sal
- bacó
- aigua
- curri
- oli

Materials

- tasses
- colador
- espàtula
- cassola
- "sarten"

Preparació

# Preparació

1. Rentem les mans.
  2. Posem aigua a la cassola.
  3. 4 tasses d'arròs.
  4. Posem el gas a nivell molt alt.
  5. Posem l'arròs a la cassola.
  6. Tallem a trossos petits el pollastre.
  7. Posem oli a la "sartén".
  8. Aeguem el bacó.
  9. Posem sal als trossos de pollastre.
  10. Aeguem la ceba amb el bacó.
  11. Coquem l'arròs.
  12. Deixem que el pollastre i el bacó es facin.
  13. Barregem tots els ingredients.
  14. Últim posem l'arròs al plat  
i si t'agrada el curri hi poses.
- Bon profit!!!

# TRUITA FRANCESA

Nilo Domínguez



# Ingredients

- OU  
- Sal  
- oil





# Preparació

-Bart d'ou i gicall en un Pint després batejats i a la sartre amb una mica d'oli.

BOA PROFIT



# TRUITA DE PATATES

Carla Melero



# Ingredients



## TRUITA DE PATATES

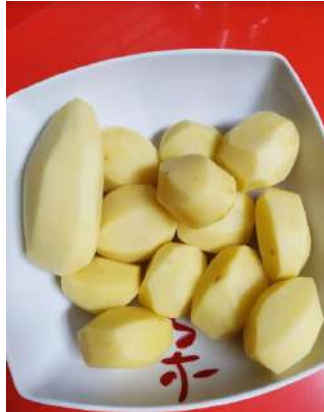
### Ingredients

1. 6 patates (1kg aproximadament)
2. 102 ceba (200 gr)
3. 6 ous
4. Oli
5. Sal

# Preparació

1. Primer tenim que pelar totes les patates i la ceba. Quan ja estig pelat tot tenim que tallar la patata a trossos fins i la ceba també.

2. Posem oli a la paella i la escalfem. Quan estigui calenta posem les patates i la ceba i li afegim una mica de sal.



3. Quan les patates estigui fregides tendrem que cascar els ous i el batem.

4. Posem el ou batut a la paella amb les patates ja fregides.

5. Passada una estona i la part de sota estigi cuita l'hi donem la volta per cuinar la part de sobre.

6. Quan la truita estigi llesta, ja la podrem posar en un plat.

I per terminar només queda menjar-se-la!!  
que boooooaa!!!!



# TRUITA DE PATATA

Marc Romero



# Ingredients



# Preparació





# POSTRES

## AMB FRUITA

**Macedònia** per Paula Mora

**Cranc de fruita** per Sara Bernabé

**Pastís d'estiu** per Bruno Moreno

**Gelat de Maduixa** per Irene Arias

## PASTISSOS VARIS

**Pastís de formatge** per Lucía Villa

**Pastís impossible** per Àlex Roig

**Mug cake xocolata** er Marina García

**Pastís** per Rim

## 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

## CREPPES I COQUES

**Coca de Nutella** per Paula García

**Creppes de Nutella** per Iván Cejudo

**“Tortitas”** per Álvaro Sánchez

**“Tortitas” de Plàtan** per Daniel Burgos

## ALTRES POSTRES

**Palmeres de xocolata** per Paula López

**Coquets** per Javi Cejudo

**Crema Catalana** per Unai Muñoz

# POSTRES AMB FRUITA

**Macedònia** per Paula Mora

**Cranc de fruita** per Sara Bernabé

**Pastís d'estiu** per Bruno Moreno

**Gelat de Maduixa** per Irene Arias

---

# MACEDÒNIA

## Paula Mora



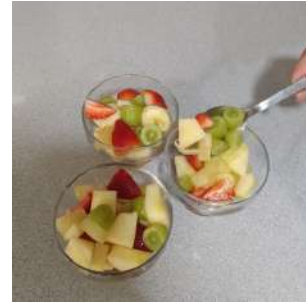
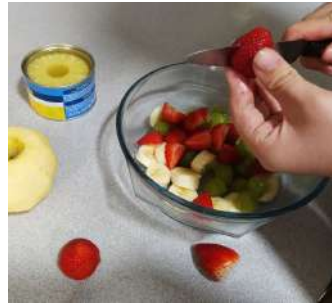
# Ingredients

- 1 Poma
- Madu bees
- Rotim
- 1 teleran



# 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!!!



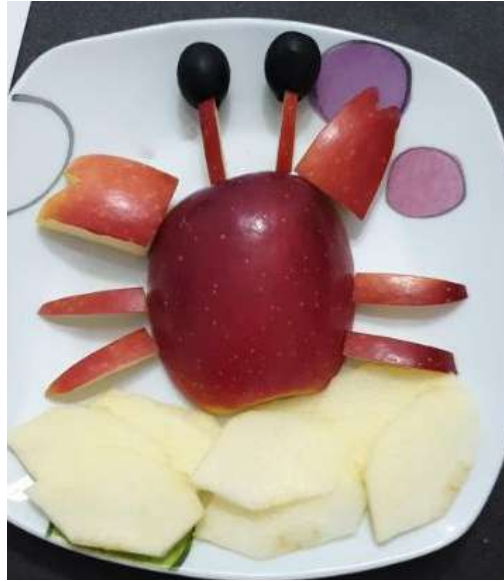
# CRANC DE FRUITA

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  
MORES



# Preparació

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

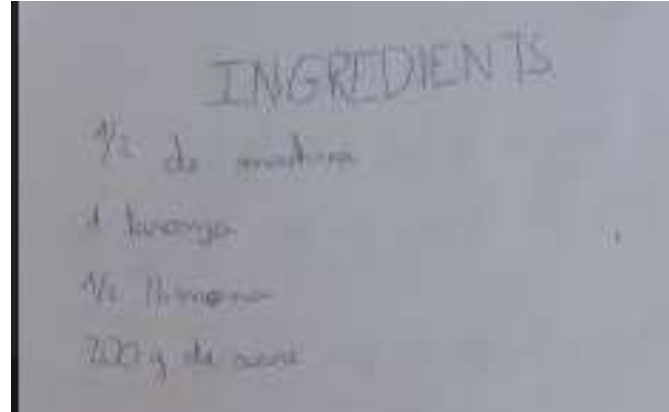


# GELAT DE MADUIXA

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'anyena 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 troncava 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 estigueu 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 esta 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, posem 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, posem els fideus de colors ben distribuïts per tot el pastís i el posem 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 farina
- 14 ous
- 1 got de llevat
- 2 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!

# PASTISSOS VARIS

**Pastís de formatge** per Lucía Villa

**Pastís impossible** per Àlex Roig

**Mug cake xocolata** er Marina García

**Pastís** per Rim

---



# PASTÍS DE FORMATGE

## Lucía Villa



# Ingredients

- 3 ous
- 3 Yogurs naturals
- 50 grams de farina
- 150 grams de sucre
- 270 grams de fidadelfia
- una cullerada de mantega



# Preparació

- ① En un bol posem els ous i la fida de l'olla.
- ② Ho barrejem tot fins que no quedi cap grum.



- ③ Amb la ajuda d'una pala afejem els 3 yogurts.
- ④ A continuació incorporem la sucre i la farina.



- ⑤ Tornem a barrejar-ho tot fins que quedi homogeni.



⑥ Amb la manteca pintem el motlle  
perque no es pegui la masa.



⑦ Aboquem la masa al motlle  
i la fiquem al forn durant 30  
minuts a 175°C previament  
escalfat.



Bon Profit!!!

# PASTÍS IMPOSSIBLE

## Àlex Roig



Jo personalment aquesta recepta l'anomeno  
"Pastís màgic" perquè no se si us heu fixat...  
quan ho posem al forn el braç del forn arriba  
i el flamm està calent i quan el treiem del  
forn s'han invertit!! MÀGIA!!

Espero que ho us agradi, Bon Profit!

# Ingredients



- Per al Brollni:
  - 125 g de xocolata per desfer
  - 80g de mantega a temperatura ambient
  - 3ous
  - 125 g de sucre
  - 1 una pizca de sal
  - 80g de farina de blat
  - 2 culleretes de cacau en pols

- Per al flan:
  - 300 ml de llet
  - 4ous
  - 120 g de Sucre

- Per al caramel
  - 100 g de Sucre
  - 3 culleretes d'aigua

# Preparació



## PREPARACIÓ

1. Primer preparem el caramel en una cassola el sucre i afegim l'aigua, no hem de fer-li suc, només que es fusi i agafi color, el pasem al morter i ho ressenem per després.
2. Per fer el Bredini després de la mentega al quicomes i afegirem el xocolata, remenarem fins que es desfai. En un bol batrem els ous i el sucre uns cinc minuts i afegirem la farina, el cacau i la Sal i comença a batre fins a Batir Tot, ho pasem al morter.

3. Bepresen el foam batent els ous, després uns 5 minuts, afegim la llet i tornem a batre ho passem en el motlle amb cura de que no caigui de cop.



4. Ho fiquem al forn ja preescalfat a 180-190 graus amunt i avall sense ventilar els una hora. Abans de treure'l comprovarem punxant en el centre amb un palet, hauria de sortir humit perquè la textura del batedum no és seca.





# MUG CAKE XOCOLATA

Marina García



# Ingredients



Ingredients:

- 1 ou
- 3 cullerades de llet
- 2 cullerades de cacaa
- 2 cullerades de farina de cuiada
- 2 cullerades d'oli de oliva
- 1 cullerada de sucre

# Preparació



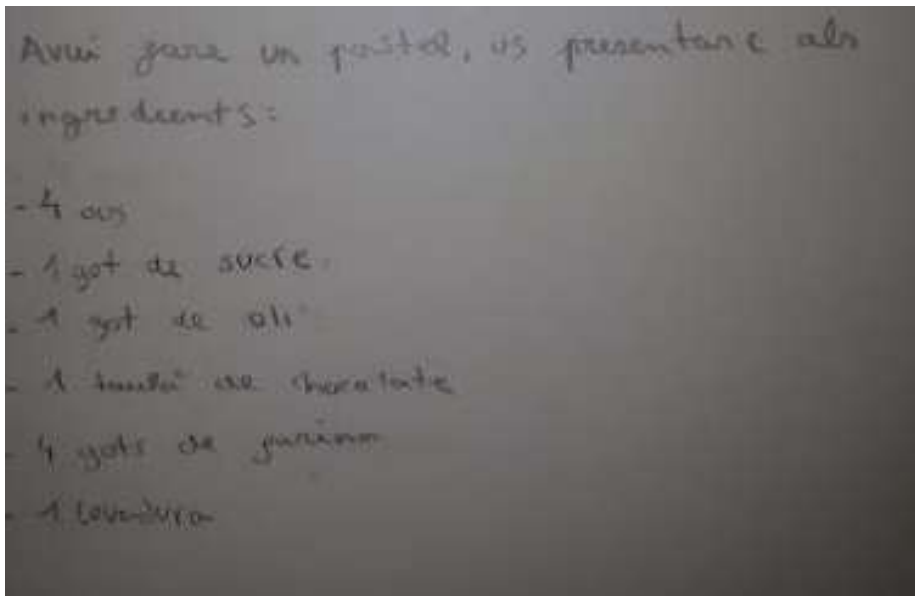
## Preparació:

Posem l'ou a la tassa i remenem. Després  
afegim a la tassa 3 cullerades de llet, 2 cullerades  
de cacao, 2 cullerades de farina de civada,  
2 cullerades d'oli de oliva i 1 cullerada de sucre.  
Remenem 1 minut i ho fem al microones  
2 minuts a 800°. Per acabar li posem una  
mica de sucre glass.

# PASTÍS

## Rim

### Ingredients



# Preparació

## PREPARACIÓ

1= Vata els 4 ous. 2= Després passar-li el got de oli. 3= Fessem un sobra de la levadura, la mulleria te 16gr. 4= Aegere la taula de xocolata, feno la taula te que estar gosa, agafem un vol petit gicem tota la taula i la posem en el mikronda. 5= I ara un altra cop a vatis, poc a poc anem aegem als 4 gots de gascina 6= Agafem un moldre i posa mantega i gascina. 7= Finalment posem la massa al moldre i la posem el moldre, el moldre el posem al forn 20 minuts i no podrem obrir el forn. Quan ja estan els 20m ja podrem menjar i nos el pastis

¡Bon profit!

# CREPPES I COQUES

**Coca de Nutella** per Paula García

**Creppes de Nutella** per Iván Cejudo

**“Tortitas”** per Álvaro Sánchez

**“Tortitas” de Plàtan** per Daniel Burgos

---

# COCA DE NUTELLA

Paula García



# Ingredients

- Nutella
- Ametlla
- 1 ou
- 1 llauina de pasta de full.
- Materials:
- Forquilla
- Anzell
- Espatula
- Safata
- bol





# Preparació

- 1: Posem el forn a 180° graus per anar-lo escalfant.
- 2: Ens rentem les mans.
- 3: Posem la pasta de full a la safata.



4: Amb la forquilla punxem la parta de full.

5: Després posem la Nutella al microones 10 segons.

6: Amb l'ajuda de l'espatula untem la Nutella a la marxa de full.



7: Quan tenim la massa tota plena de Nutella, la dobleguem.

8: Amb la forquilla fem com una cresta.

9: Punxem la massa.



10: Batem l'ou pero només el rovell

11: Amb el pinzell pintem la coca amb el rovell.

12: Posem l'ametlla



13: Y per ultim decorem amb Utella.  
14: Farem al Forn durant 20m.



Bon Apetit!!!

# CREPPES DE NUTELLA

Iván Cejudo



# Ingredients

375 ml de llet  
2 ous  
250g de farina  
75g de mantega  
30g de sucre  
1 cuçerada petita de vainilla  
Nutella



# Preparació

• Primer es posa la mantega en el  
microones després s'afegeix la llet  
i els aus i es remena i posar el sucre i ho  
remena novament la farina lentament ca  
tandas esta cu feta quan estigui macra  
i no tingui grumolls.

Alans de fer els crepes tenis que posar  
una mica de mantega i!!lleu profit!!





# TORTITAS

Álvaro Sánchez



# Ingredients

- 200 ml de llet
- 70 ml d'oli
- 7 ou
- 720g de farina
- 7 sobres de llevat
- 20g de sucre
- Sal
- Vanille
- Nociolla



# Preparació

## PREPARACIÓ

- 1 Barregem els ingredients líquids i d'altre banda els sòlids.
- 2 Ara barrejem els ingredients líquids i sòlids.
- 3 Finalment fem les tortitas a la paella.



# TORTITAS DE PLÀTAN

## Daniel Burgos

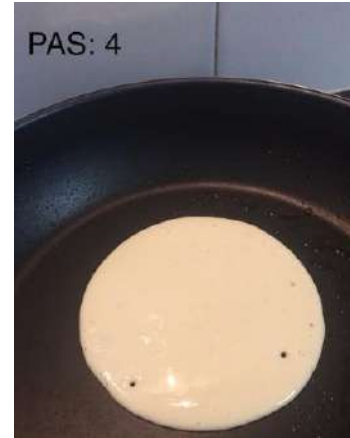
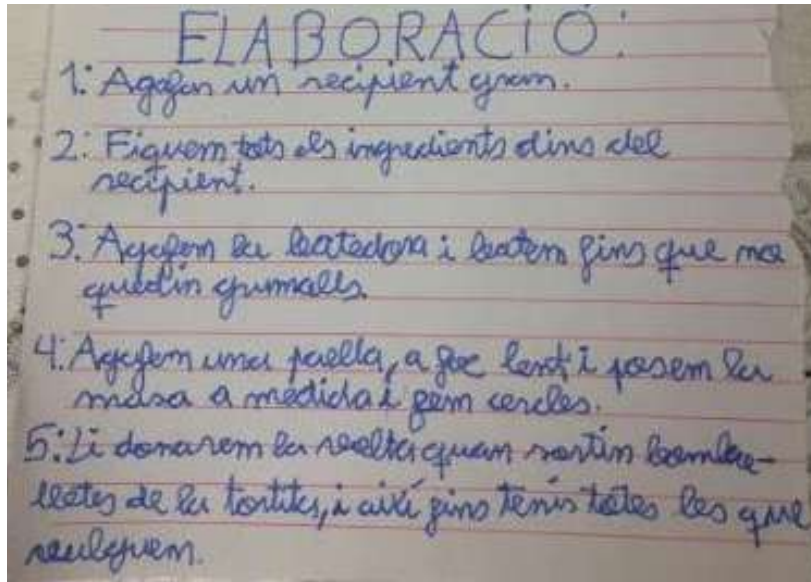


# Ingredients



- harina (2 tazas)
- 1 csc
- 1 gota de esat
- mig platan
- un pessic de sel.

# Preparació



# ALTRES POSTRES

**Palmeres de xocolata** per Paula López

**Coquets** per Javi Cejudo

**Crema Catalana** per Unai Muñoz

---

# PALMERES DE XOCOLATA

Paula López





# Ingredients



# Preparació



# COQUETS

## Javi Cejudo



# Ingredients

- 2 Ous,
- 200 gr. Coco rallat,
- 200 gr. Sucre



# Preparació

1. Em un bol figurem tots els ingredients i ho barregem tot molt bé amb les mans netes.
2. Quan la massa està llesta fem bolletes i les posem en una safata de forn.
3. Farem les bolletes en forma de molcò. Ho posem 10 min al forn a 180gr.



# CREMA CATALANA

## Unai Muñoz



# Ingredients

Ingredients: (per 4 persones)

- 500 ml. de llet.
- 1 branca de canyella.
- La pell de mitja taronja i llimona.
- 4 rovells d'ou.
- 15 gr. de maizena.
- 60 gr. sucre.



# Preparació



1. En primer lloc treu-li la pell de taronja i llimona sense agafar la pell blanca, després posa la ~~llet~~ llet en un cassó de foc.
2. Mentrestant en un ~~bol~~ bol posa els rovells d'ou, ~~afegint~~ afegir la sucre, la mandarina i remena-ho tot amb unes ~~2~~ rovetes.





3. Retira les pellis de la llet, afegix al bol la llet a poc a poc i barreja bé.

4. Torna a passar el casó castó i passa-ha al foc lent sense parar de moure fins que s'espessixi i s'aparta del foc i ja està a punt d'apunt!

5. Finalment passa-les a les cassoles de fang com aquestes però si no tens no passa res, i deixales reposar a la nevera al menys 4 hores.

6. Just abans de servir-les, escampa sucre per sobre, entre una i dues cullerades toques, caramel·litza el sucre amb ajuda d'un bufador i fa la kindrat a punt punt. Servir freda, esta mes bona.

¡6 audeix a bon profit!