

DIA DE LA SETMANA	NÚMERO DEL DIA	MES	ANY	ESTACIÓ
.....

COMPRESIÓ LECTORA.

Llegiu aquesta recepta i contesteu les preguntes que hi ha al final:

PA DE PESSIC

INGREDIENTS

- 3 ous
- 1 iogurt de llimona
- Oli d'oliva (una mesura del iogurt)
- Sucre (dues mesures del iogurt)
- Farina (tres mesures del iogurt)
- 1 sobre de llevat
- 1 llimona
- 1 cullerada de sucre glaç
- Farina i mantega per untar el motlle

PREPARACIÓ

1. Escalfeu el forn a 180 graus.
2. Trenqueu els ous i els afegiu juntament amb el sucre a dins d'un bol gran. Bateu-ho tot amb una cullera de fusta fins que estigui ben barrejat.
3. Afegiu a la massa el iogurt i l'oli i ho continueu batent. Netegeu la llimona i, amb un ratllador, ratlleu la pell i la tireu al bol.
4. Passeu per un colador la farina i el llevat i els afegiu a la massa.
5. Barregeu bé tots els ingredients.
6. Unteu un motlle amb mantega i farina i hi tireu la massa. Llavors el fiquen al forn.
7. Deixeu-lo 40 minuts al forn. Quan el tregueu espereu que es refredi. Si passeu un ganivet per les vores del motlle, el traureu més fàcilment.
8. Espolseu per sobre del pa de pessic una mica de sucre glaç.

Digues si aquestes afirmacions són VERITAT o MENTIDA:

- La recepta porta més quantitat de sucre que de farina
- Entre els ingredients es troba l'oli d'oliva.....
- Necessitem 4 ous per aquesta recepta
- El forn ha d'escalfar-se a 120°C
- S'han d'afegir tots els ingredients alhora en un bol gran i barrejar-lo tot junt
- Abans de posar la massa en el motlle, hem d'untar-lo amb mantega i farina per evitar que s'enganxi.....
- En retirar el pa de pessic del forn podem treure'l del motlle immediatament
- Hem de posar-hi un iogurt de maduixa.....
- Hi hem de ratllar la pell d'una llimona

**ANIMA'T!!! PROVA DE FER AQUEST PA DE PESSIC.
JA VEURÀS QUE BO QUE ÉS!!!!**

