



TALLER DE CUINA: MADUIXES AMB NATA

INGREDIENTS PER UNA COPA:



5 O 6 MADUIXES



250 GR. DE NATA PER MUNTAR



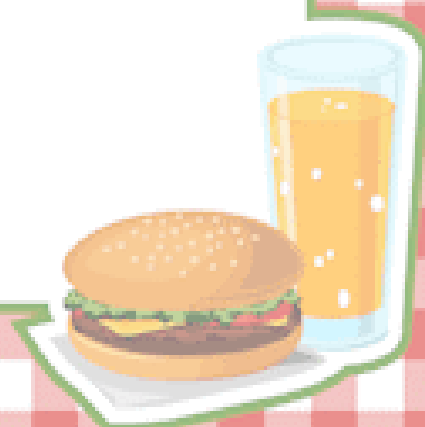
1 CULLERADA DE SUCRE MOLT FI



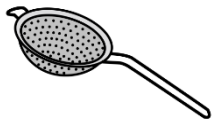
FIDEUS DECORATIUS



XOOLATA LIQUIDA



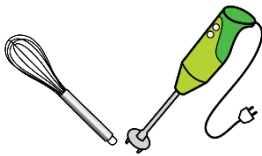
ESTRIS QUE NECESSITAREM:



COLADOR



BOL



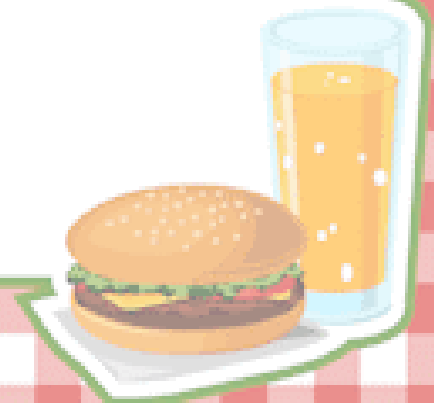
BATEDORA MANUAL O ELECTRICA



GANIVET



COPA





ELABORACIO:

- 1º RENTAR LES MADUIXES AMB AIGUA
- 2º TREURE LES FULLES DE LES MADUIXES
- 3º TALLAR LES MADUIXES EN TROSOS PETITS
- 4º POSAR LA NATA AL BOL
- 5º MUNTAR LA NATA AMB EL BATEDOR
- 6º ALEGIR EL SUCRE A LA NATA
- 7º BATRE UNS SEGONS MES
- 8º MUNTAR LA COPA
- 9º DECORAR LA COPA

