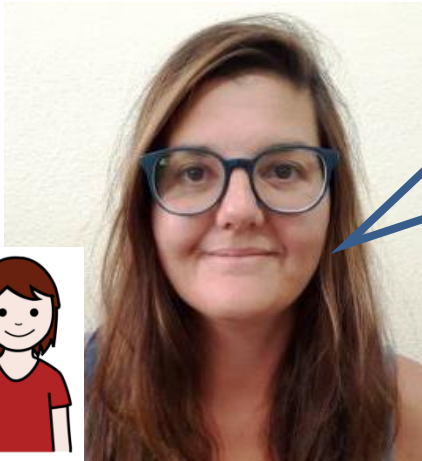


HOLA!! ESPERO QUE ESTIGUEU BÉ!
A CONTINUACIÓ US DONO
AQUESTES RECEPTES PER FER PAS A
PAS AMB ELS VOSTRES PARES I
MARES!! I AIXÍ TAMBÉ TREBALLEM
L'ORDRE (SEQÜÈNCIA) I EL
VOCABULARI QUÈ HI SURT.

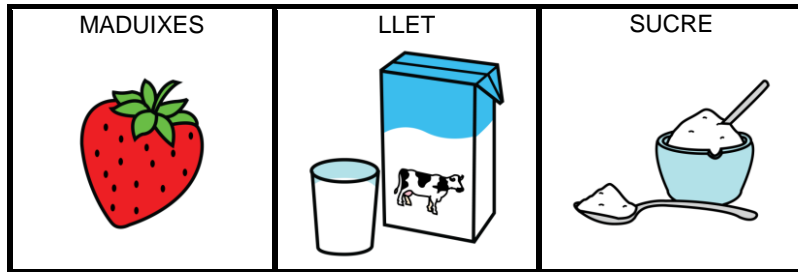


BATUT DE MADUIXA

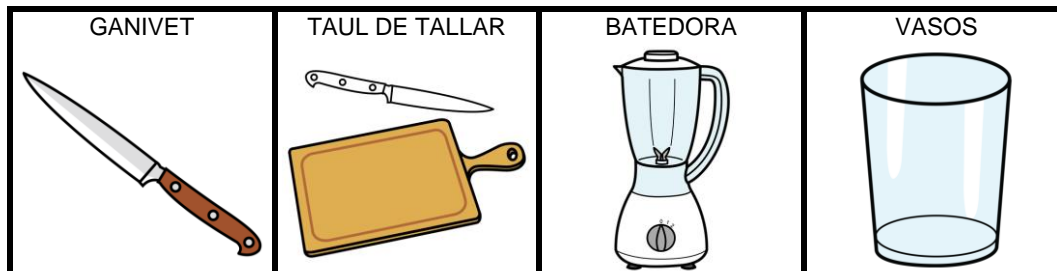
BATUT DE MADUIXA



INGREDIENTS:

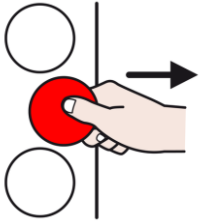

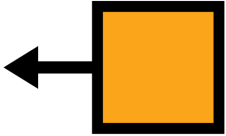

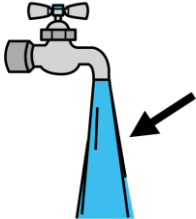

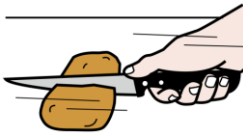

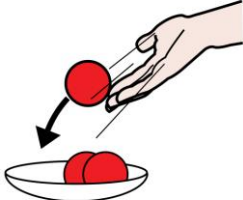





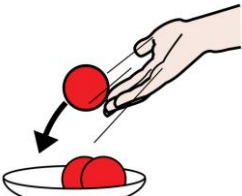


UTENSILIS DE CUINA:


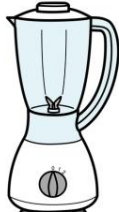







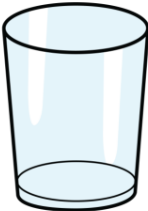
ELABORACIÓ

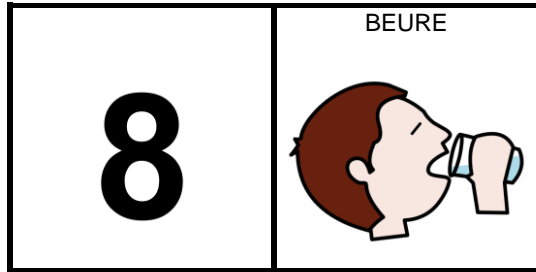
1	TREURE 	LES	FULLES ^{+s} 	DE 	LES	MADUIXES 
2	RENTAR 	LES	MADUIXES 			
3	TALLAR 	LES	MADUIXES 			
4	TIRAR 	LES	MADUIXES 	DINS 	LA	BATEDORA 

5	<p>TIRAR</p> 	LA	<p>LLET</p> 	i	EL	<p>SUCRE</p> 
---	--	----	---	---	----	--

<p>DINS</p> 	LA	<p>BATEDORA</p> 
---	----	---

6	<p>BATRE</p> 
---	---

7	<p>TIRAR</p> 	<p>DINS</p> 	ELS	<p>VASOS</p> 
---	--	---	-----	--



OBSERVACIONS:

LA QUANTITAT DE LLET A AFEGIR DEPENDRÀ DE SI EL BATUT ES VOL MÉS O MENYS LÍQUID.