

ALGUNA COSA ES COU AL MONTSACOPA...

Al SIEI hem decidit celebrar els nostres aniversaris fent un pastís. El primer pastís que hem cuinat ha sigut de xocolata.

Vam portar diverses receptes i vam escollir-ne una. Després, la vam llegir i vam veure si podíem aconseguir els ingredients sense problemes; també vam mirar si, a la caseta, hi teníem els estris adequats.

A l'hora de cuinar, hi vam participar tots i totes!!!

Si voleu provar de cuinar el nostre pastís de xocolata aquí teniu la recepta!!!

Autors i autores: Txell, Kevin, Ulises, Mariam, Viky, Fatou i Inga

PASTÍS DE VOLCÀ

Ingredients:

4 ous

1 got i mig de farina

1 got i mig de sucre

1 got de nesquik cacao soluble

Mig got d'oli de girasol

Mig got de llet

1 sobre de llevat (16 grams)

PREPARACIÓ

1. Posa a escalfar el forn a dalt i a baix.
2. Barreja tots els ingredients amb la batedora elèctrica.
3. I posa'ls a un motlle d'aproximadament 24 centímetres de diàmetre prèviament untat amb mantega o oli abundant.
4. Posa el pastís al forn i treu-lo quan vegis que ha acabat de pujar i està torradet per dalt.
5. Quan creguis que està fet, punxa la massa amb un escuradents i si encara et surten restes de massa deixa'l una estona més.

