

Nom i cognoms:

Data:

Llengües de gat

Ingredients

2 clares d'ou
40 g de margarina
40 g de sucre
40 g de farina
una mica de vainilla en pols



Temps de preparació

40 minuts



1. En un bol gran, poseu la mantega fosa, afegiu-hi el sucre, les clares a punt de merenga i barregeu-ho molt bé. Afegiu-hi a cullerades la farina amb una mica de vainilla en pols.

2. De la pasta que en resulti, feu-ne tires, d'un dit aproximadament d'ample, i col·loqueu-les en una safata untada amb una mica d'oli i farina.



3. Poseu-les al forn, més aviat fort, de 8 a 10 minuts. Penseu a col·locar-les en tires separades l'una de l'altra, perquè en escalfar-se s'eixamplen.

4. Un cop fora del forn, deixeu-les refredar. Col·loqueu-les damunt d'una safata decorada amb un paper de blonda.



Bon profit!

1. Fixa't en el text i respon:

- Quant de temps cal per fer aquesta recepta?

- En quants passos es divideix el procés?

- Creus que és fàcil o difícil de fer, amb l'ajuda d'un adult?

2. A part dels ingredients, per fer una recepta necessites eines i algun electrodomèstic. Revisa el text i completa:

eines

electrodomèstics

3. Els passos d'aquesta recepta s'han desordenat. Copia'ls ordenadament.

Quan estigui calent, aboqueu-hi l'ou batut.
Trenqueu els ous, poseu-hi una mica de sal i bateu-los.
Amb l'ajut d'una eina de fusta (espàtula) tombeu-la un parell de cops perquè quedi ben cuita.
Poseu la paella al foc amb una mica d'oli.
Deixeu que es qualli vigilant que no s'enganxi.
Traieu-la de la paella i serviu-la.

Digues quin plat s'ha preparat seguint aquests passos.
