

APRENEM RECURSOS I EINES INFORMÀTIQUES

A les classes diàries *online* estem aprenent un munt de recursos tecnològics: edició de textos, creació de taules, enviar fotos i vídeos per mail... La Zainib ha aprofitat el seu aprenentatge per a ensenyar-nos la recepta d'un pastís, que ha fet amb l'Ahmed.

Pastís de maduixes

- 1^{er} Ingredient: Maduixes 500 grams.
- 2ⁿ Ingredient: 2 gotes d'aigua.
- 3^{er} Ingredient: 1 Sobre de gelatina.
- 4^{rt} Ingredient: Sucre la quantitat que prefereixes.
- 5^e Ingredient: Llet mig litre.
- 6^e Ingredient: Blat de moro (maizena) 1 cullerada.
- 7^e Ingredient: Dues cullerades de farina.
- 8^e Ingredient: Galetes Maria 500 grams.

Preparació

- 1^{er} pas: Tallem les maduixes en trossos circulars.
- 2ⁿ pas: Remenem les maduixes, gelatina, aigua i sucre.
Atenció! Amb l'ajuda d'un adult heu de remenar la gelatina calenta amb altres ingredients.
- 3^{er} pas: Hem de remenar la farina, blat de moro (maizena), sucre i llet; així farem el nostre deliciós púding.
Atenció! Després amb l'ajuda d'un adult calentem tots aquests ingredients.
- 4^{rt} pas: Finalment colloquem en un recipient o en un motlle, primer la gelatina i després la barreja de farina.
Ja està! Ho deixem al congelador durant 5 o 6 hores i després gaudeix del teu pastís de maduixes gelatina i púding.

Deliciós!!!

[Si vols saber-ne més mira el vídeo!](#)