

Al forn has emprat unes eines, les sabries dibuixar i escriure'n el nom?

Coca de patata



La **Coca de patata** és un dolç típic de Mallorca, són famoses les de Valldemossa. La seva recepta és tot un secret que només es transmet de generació en generació entre famílies de forners. Unes postres que, amb orígens al segle XIX, han arribat fins els nostres dies.

ACTIVITAT 1

Recordes què has emprat per fer la coca de patata?

Dibuixa els ingredients.

.....

.....

.....

.....

ACTIVITAT 2

La preparació de la Coca de patata:

Ingredients:

- 400 gr. de farina fluixa
- 100 gr. de llevadura (de pa)
- 125 gr. de sucre.
- 125 gr. de patata bollida
- 25 gr. de saïm
- 1/2 tasetta d'oli
- 2 ous

Preparació:

Posar en un ribell la llevadura i l'aigua (desfer). Afegir el saïm, el sucre i la patata bollida esclafada, mesclar, afegir els ous, mesclar, anar afegint la farina poc a poc i pastar. Fer la forma i deixar tobar 12 hr. Enfornar. Quan la treim posam sucre en pols per damunt..

Omple els espais buits i trobaràs el nom dels ingredients per la preparació de la coca de patata.

L _ E V _ D U _ A

S _ ï _

_ A T _ T _ B _ L _ I D _

O _ S

F _ R _ N _

_ U _ R _

ACTIVITAT 3

Saps què és això?
Recordes el nom de cada una de les seves parts?



És un