

Al forn has emprat unes eines, les sabries enumerar?

1.

2.

3.

Bunyols de patata



Els bunyols es mengen per Quaresma. Estan fets amb pasta de llevat i matafaluga o crema, fregits i ensucrats. En alguns llocs es fan imitant una rosquilla mentre que en altres conserven forma de bolla. També és típic de Quaresma el bacallà, del qual se'n poden fer bunyols.



ACTIVITAT 1

Recordes què has emprat per fer els bunyols?...
Enumera cada un dels ingredients.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

ACTIVITAT 2

Preparació dels bunyols :

Ingredients:

- 400 gr. de patata bollida
- 175 gr. de sucre
- 3 vermells d'ou
- Suc d'una taronja
- 100 gr. de farina
- 1 tassa d'aigua
- 1/2 tassa d'oli

Preparació:

Posar a la ribella la patata esclafada, amb el suc de taronja, aigua, oli, ous i sucre. Mesclar. Anar afegint la farina poc a poc i pastar. Fer la forma i deixar tovar 12 hr. Enfornar. Quan la treim, posar sucre en pols per damunt.

En l'elaboració dels bunyols hi ha un seguit de passes...

Les sabries explicar?

1. Mesclar

2. Pastar

3. Deixar tovar

4. Enfornar

5. Ensucrar

ACTIVITAT 3

Saps què és això?

És un

Uneix cada una de les seves parts amb el seu nom:

FUMERAL

PALADAR



BOCA

SOLA

I què empres per encalentir-ho?

De quin tipus?