

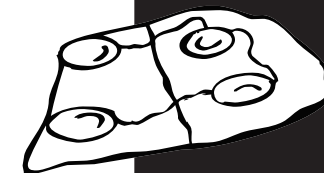
Al forn has emprat unes eines, les sabries dibuixar i escriure'n el nom?

.....

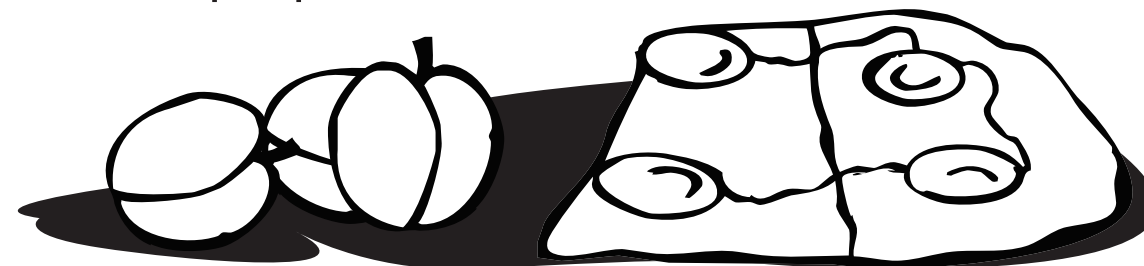
.....

.....

Coca d'albercocs



Durant la Setmana Santa i la primavera es mengen robiols, panades, frit de pasqua, rotllo i coca d'albercocs.



ACTIVITAT 1

**Recordes què has emprat per fer la coca d'albercocs?
Enumera cada un dels ingredients...**

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

La preparació de la coca d'albercocs:

Ingredients:

- 1 tassa d'aigua
- 1/2 tassa d'oli
- 2 ous
- 6 cullerades i mitja de sucre
- 1 bocí (del tamany d'una ametlla) de llevadura de pa.
- Farina de força.
- 1 Kg. d'albercocs.

Preparació:

Posar tots els ingredients a la ribella (menys farina i albercocs) i mesclar bé. Després anar afegint la farina i pastar. Deixar tovar durant 1h. Extendre la pasta al motllo untat d'oli. Col·locar els albercocs i enfornar 35 min.

Enumera els diferents tipus de dolços, típics mallorquins, que coneguis...

1.

2.

3.

4.

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?

.....
.....