

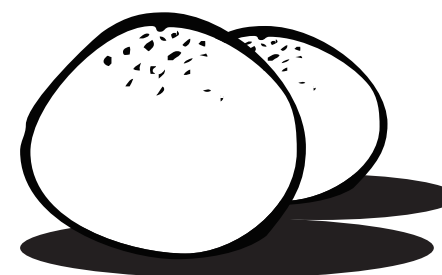
Al forn has emprat unes eines, les sabries dibuixar i escriure'n el nom?

.....

.....

.....

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?
Enumera cada un dels ingredients...**

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

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 poca poc i pastar. Fer la forma i deixar tovar 12 hr. Enfornar. Quan la treim posam sucre en pols per damunt..

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?

.....
.....