

## El pa

### **Ingredients:**

2 kg de farina

Una mica de sal

4 cullerades grans de llevadura marroquina

1 o 2 l d'aigua tèbia (de l'aixeta)

1. Cal barrejar la farina, la llevadura , la sal i l'aigua en un plat gran.
2. Cal pastar durant 10 minuts.
3. Deixa reposar la massa durant una hora.
4. Fes 4 boles i deixa-les reposar una mica.
5. Cal aplanar la massa de cada bola amb un drap a sobre i les mans.
6. Espera una hora més.
7. Al final ho posem al forn fins que està torrat.

Bon profit!

## Galetes

### **Ingredients:**

2 kg de farina

1 dotzena i mitja d'ous

2 l d'oli

2 kg de sucre

3 paquets de 250 g de mantega

1 paquet de llevadura en pols

1 kg de cacauet ratllat

2 rajoles de xocolata negra

2 rajoles de xocolata blanc

1 pot de mermelada de maduixa

Mig kg de coco ratllat

4 iogurts naturals

1 paquet de vainilla en pols

2 paquets grans de Maizena

### Galetes de xocolate

1. S'ha de barrejar molt bé l'oli, la mantega, els ous, 1 sobre de llevadura, 1 sobre de mantega, un got de sucre i la farina.
2. Cal fer boles petites i posar-les al plat del forn amb una mica d'oli.
3. Cal posar el plat al forn calent, primer a dalt i després a baix.
4. S'ha d'esperar que la pasta pugi i estigui torrada de baix.
5. Cal desfer el xocolate amb una mica d'oli en una cassola.
6. S'ha de posar melmelada entre dos galetes i el xocolate a les puntes.
7. Després posem el coco damunt del xocolate.

### Galetes de cacauet

1. Separa 7 rovells d'ou.
2. Posa 250 g de mantega, mig sobre de llevadura, mig sobre de vainilla, un got de sucre, la farina i els rovells d'ou en un plat gran.
3. Ho barregem tot i fem boles.
4. Posa la bola a la clara d'ou i posa el cacauet.
5. Després fem un forat al mig de la galeta.
6. Posa-ho tot al forn (igual que abans).
7. Després del forn, posa la melmelada al forat de la galeta.

### Galetes de maizena

1. Barreja dos ous, la farina de maizena, un sobre de vainilla, 250 g de mantega, un got de sucre, farina i un sobre de llevadura.
2. Fem espirals.
3. Posa-ho tot al forn.
4. Després del forn, posa melmelada entre dos galetes i a les vores i posa cacauet.

Bon profit!

Receptes redactades per l'alumnat amb l'ajut de la professora

