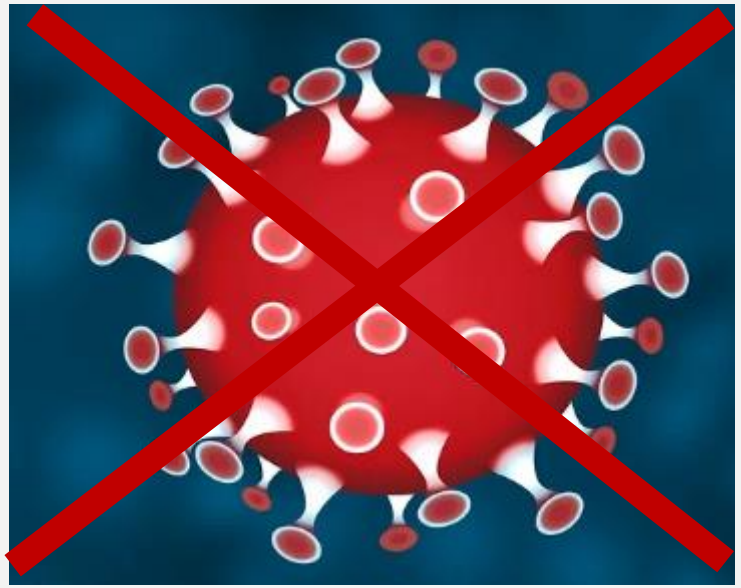
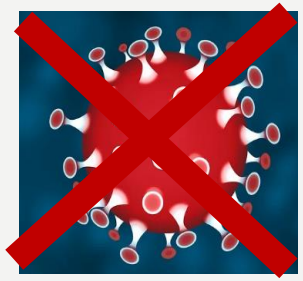


Cuinem a casa!!!

#resistirem
#sobreviurem
#repteMoragas

TALLER JERONI MORAGAS SCCL



#resistirem
#sobreviurem
#repteMoragas

Cuinem a casa!!!

REPTE
Cuinem a casa!!

Us proposarem receptes senzilles que podeu fer amb l'ajut d'un familiar, d'aquesta manera us entretindreu, aprendreu i us alimentareu! ☺

Què us sembla fer una coca de iogurt??

TALLER JERONI MORAGAS SCCL

TALLER JERONI DE MORAGAS

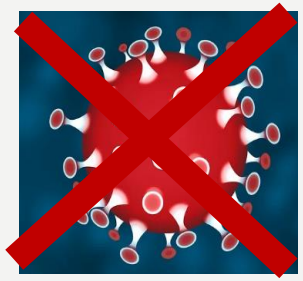
COCA DE IOGURT

QUÈ NECESSITEM? INGREDIENTS...

- 3 OUS
- 1 IOGURT NATURAL
- 3 MIDES DE IOGURT DE SUCRE
- 3 MIDES DE IOGURT DE FARINA
- 1 MIDA DE IOGURT D' OLI
- 1 SOBRE DE LLEVAT
- 1 LLIMONA PER FER RATLLADURA

1. ESCALFEM EL FORN A UNS 180º, NOMÉS PER LA PART DE BAIX
2. EN UN BOL HI AFEGIM ELS TRES OUS, LES TRES MIDES DE SUCRE, L' OLI I HO REMENEM BEN REMENAT.
3. DESPRÉS, SENSE DEIXAR DE BATRE, HI POSEM LES TRES MIDES DE FARINA I EL SOBRE DE LLEVAT.
4. REMENEM FINS QUE NO QUEDIN GRUMOLLS I HI POSEM LA RATLLADURA DE LLIMONA.
5. UNTEM EL MOTLLE AMB UNA MICA DE MANTEGA PERQUÈ NO SE' NS ENGANXI, I HI ABOQUEM LA MASSA.
6. HO POSEM AL FORN, DURANT UNS 30 – 35 MINUTS (TRUC: PER SABER SI LA COCA JA ESTÀ FETA, PODEM PUNXAR-LA AMB UN ESCURADENTS, SI SURT NET, VOL DIR QUE JA ESTÀ A PUNT!)
7. PER ÚLTIM DEIXEM REFREDAR I...

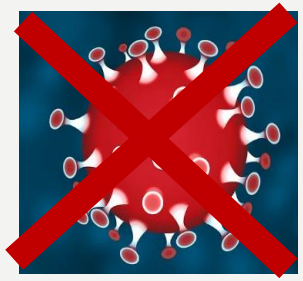
BON PROFIT!



#resistirem
#sobreviurem
#repteMoragas

Si voleu us podeu fer una foto o un petit vídeo i ho pengeu a l'Instagram, Facebook o Twitter, etiquetant al Taller o amb la etiqueta (hastag) **#repteMoragas**

TALLER JERONI MORAGAS SCCL



#resistirem
#sobreviurem
#repteMoragas

- ✓ Participa i dona suport a les persones que viuen a les llars.
- ✓ Junts ens en sortirem!
- ✓ Cuidem-nos!
- ✓ Moltes gràcies!

TALLER JERONI MORAGAS SCCL