

RECEITA

Celia Montero Curso: 4^º

Orellas de entrada

Ingredientes:

4 ovos
50ml de anís
1Kg de farinha de trigo
Um pouquinho de sal
100g de manteiga

120g de açúcar glass
Raiadura de limão ou laranja
Açúcar glass pra espessorear
Azeite para fzeir

Preparación:

- 1) Coloca os ovos numa caçola e engade a raiadura de limão e laranja, engade o leite, a manteiga deretida e o anís.
- 2) Bate todos os líquidos.
- 3) Engade a farinha em pequenas tandas e mestura cunha culler de madeira.
- 4) A medida que vaias mesturando engades mais farinha ata terminalla. Se fzeir necesario pode engadir leite a maiores.
- 5) Volca a masa numa superficie enfarinhada.
- 6) Amasa con enaxia durante 5 ou 7 minutos. Deixa repozar 10 minutos. Repetir isto 2 veces.
- 7) Formamos unha bola e cubrimos con pano de algodón deixamos repozar mínimo media hora.
- 8) Collemos pequenas porcions de masa e estiramos muy finitas. Freímos en abundante azeite e as escurremos en papel de coziña. Engadimos açúcar glass e listas para papar.

RECEITA

Curso: 4^o

Filoas

Ingredientes:

6 ovos
1 litro de leite
100 gr de açúcar
500 gr de farinha
50 gr margarina
12 gotas de amê
raspura de limão

Preparación:

Batemos os ovos nunha cunca, batemos o leite e mezclamos ben, rasparamos o limão, Engadimos açúcar e as 12 gotas de amê e logo os 50 gr de margarina que derretemos antes na microondas. Seguímos remexendo.

Collemos un colador e tamizamos a farinha, pórndola dentro da cazola procurando que non colla grumos e seguimos revolvendo. Collemos un tixola untámola cunha pouca margarina e poñemos a tixola ao lume cando estea quente cunha culler grande, collemos a mezcla e batémola pouco a pouco, ata cubrir o fondo da tixola cunha capa moi fina. Cando estea douradina dámoslle volta cun garfio ou espátula.

Listas para papar

Diverso

RECEITA

Noelia

Curso: 4º

Oreillas

Ingredientes:

3 ovos, 1/2k de farinha, anís, fermento e manteiga.

Preparación:

Nunha cunca botanse 3 ovos, 1/2k de farinha, anís e fermento. Remexese todo ata facer unha masa dura. Bótase un pouco de farinha na mesa e cun rodillo aplanar a masa e cortase. Despois bótase manteiga nunha sartén. É a fritir. Logo colocanse nunha fonte e expárese con azucre. Listas para papar!!!

RECEITA

TORRITAS

Curso:

Ingredientes:

200gr de farinha, 250ml de leite, 1 colher de açúcar, 1 colher pequena de sal, 2 ovos, 3 colheres de azeite suave, 1 colher de fermento.

Preparación:

1ª Sepáranse o branco do amarelo do ovo em duas taças diferentes.

2ª Numha cazola engódese a farinha, açúcar, sal e o fermento.

3ª No ovo amarelo bótase a leite e o azeite.

4ª Mísclose todo e bótase o branco do ovo na cazola.

5ª Vólase un pouco da masa na sartén e váse fritando a forma.

RECEITA

Orellas

Curso:

4^o

Ingredientes:

Azúcar em pó
6 ovos
1kg de farinha
1 frasco de essência de amêijoas
1 vaso de água
1 colher de chá de sal

Preparación:

Deixamos a manteiga de vaca no
vaso de água quente e deixamos temperar.
Num val, votamos a farinha, ovos, sal,
essência de amêijoas e o vaso de água coa
manteiga. Revolvemos ata que quede
umha massa homoxênea e amasamos.
Logo com rodillo amasamos ata que quede
fina, com cortelo cortamos con forma de
orellas de porco fritimolas e aceite,
deixámolas enfriar e por último
espolvoreámolas azucre em pó.

Lia penez holds

RECEITA

Curso: 4^o

Modoleiros

Ingredientes:

2 ovos
130 grs de açúcar
80 gr de óleo suave
120 gr de leite
Um ~~colher~~ colher de fermento

Preparação:

1. Mistura todos os ingredientes e batemos.
2. Engadimos o açúcar, óleo de oliva, leite e fermento.
3. Remexemos tudo bem e vertemos a um molde.
4. Metemos no forno a 200 graus durante 10 minutos e listo para comer.

LUÍCIA