

## MADALENES

MARTA ARGENTE

### **Ingredients:**

3 ous

1 got de llet

1 got d'oli d'oliva

375g de farina

Rent

Ratlladura d'una llima

### **Elaboració:**

1. Barregem els ous amb el sucre.
2. Afegim la llet i l'oli.
3. Quan estiga tot ben barrejat, posem la farina a poc a poc.
4. Per últim posem el rent i la ratlladura de la llima.
5. Posem la pasta en els motles de magdalenes.
6. Les posem al forn uns 15 minuts a 200°C.



## TRUITA FRANCESA

JACOBO BLESA

### **Ingredients:**

3 ous

Sal

Oli

### **Elaboració:**

1. Trencar els ous en un bol.
2. Batre'ls amb un poc de sal fins que es mesclen tot.
3. Calfar l'oli en una paella i quan estiga calent s'aboquen els ous.
4. Esperem que es qualle i ja està feta.



## **BAKLAVAS DE NOUS I AMETLES** **NORDIN BOUCHAUI**

### **Ingredients:**

250 g de ametles (escalfades, pelades i fregides)

250 g de nous

2 cullerades soperes d'aigua d'"azahar"

1 culleradeta de canella en pols.

100 g de sucre

Mig gotet de mantega derretida

250 g de pasta fullada

Acompanyament:

250 g de mel

100 g ametles escalfades i pelades.

4 cullerades d'aigua d' "azahar"

### **Elaboració:**

Picar les ametles i les nous i posar-les en un bol amb el sucre, la canella, la mantega i l'aigua de flor de taronger.

Estirar la pasta fullada amb un corró (rodillo) i posar la mitat en una safata de forn.

Posar la pasta d'ametles i nous i tapar amb l'altra mitat de la pasta fullada.

Deixar 30 minuts a la nevera i tallar a quadrats.

Posar una ametla damunt de cada quadradet i posar 15 minuts al forn a 180°C.



## TRUITA DE CREÏLLES

DAVID CÁCERES

### **Ingredients:**

3 ous

2 creïlles

Oli

Sal

### **Elaboració:**

1. Pelem i tallem les creïlles en trossos xicotets.
2. Les posem a la paella amb oli calent.
3. Batre els ous i mesclar-los amb les creïlles fregides.
4. Deixem coure en la paella primer per una banda i després per l'altra.
5. Es posa un poc de sal i ja està per a menjar.



## PIZZA DE PEPERONI

MARIO CANO

### **Ingredients:**

Massa de pizza

Tomaca

Formatge

Peperoni

Pernil dolç

### **Elaboració:**

Fiquem la massa en una safata de forn, cobrim la base amb tomaca formatge.

Després anem posant trossos de peperoni i de pernil dolç.

La fiquem al forn a 200° C i esperem 15 minuts.

La traguem i ja està llesta per a menjar.



## PIZZA CASERA

MARC ESCOBAR

### **Ingredients:**

Pernil dolç  
Tomaca  
Formatge ratllat  
Farina  
Oli  
Orenga  
Sal

### **Elaboració:**

Preparem la massa amb l'oli, la farina i la sal i la posem al forn fins que es dore.

Després afegim la tomaca, el pernil dolç i el formatge ratllat fins que es dore.

A continuació posem l'orenga.

Es poden afegir els aliments que més convinguin a cada gust.





## COQUETS

NACHO FERNÁNDEZ

### **Ingredients:**

125g de coco ratllat  
6 carlotes mitjanes  
50g de sucre  
2 ous  
Paperets per als coquets

### **Elaboració:**

Es mescla la Carlota ratllada, el coco, els ous i el sucre.  
Es fan pesiguets amb la massa i es posen en papers de forn i es posen al forn 10 minuts.



## POSTRE DE LLIMA

MARÍA FERRER

### **Ingredients:**

350g de llet condensada (un pot xicotet)

500g de iogurt natural (4 iogurts)

100g de suc de llima

### **Elaboració:**

Posem la llet, els iogurts i el sucre en un bol gran.

Ho mesquem tot junt en la batedora.

Ho servim en 6 copes i les posem en la nevera.

I ens ho menjarem ben fresquet.





## MACARRONS AL FORN

PABLO GARCÍA ALEXANDRE

### **Ingredients:**

Macarrons

Tomaca

Carn picà

Formatge

Ceba

Sal i oli

### **Elaboració:**

Es posa l'aigua a calfar i quan està a punt de bullir es posa la pasta. Després de 10 minuts li llevem l'aigua.

En una cassola fregim la carn. Després de 3 minuts posem la ceba i quan estiga a punt, afegim la tomaca. Cal remoure be uns 2 minuts i mesclar amb la pasta. Afegir sal i comprovar.

En una cassola de fang posar els macarrons i la carn i posar el formatge per damunt. A continuació posar-ho al forn 10 minuts.

Emplatar i servir.

Bon profit!!



## COCA DE XOCOLATE

PABLO GARCÍA CORBÍ

### **Ingredients:**

3 Ous

1 Iogurt blanc

2 mides de farina

1 mida i mitja de sucre

Mitja mida de cacau en pols

Un sobre de rent

Pepites de xocolate

1 mida d'oli

1 mida = 1 gotet de iogurt

### **Elaboració:**

1. Agafem un bol i trenquem 3 ous.
2. Mentrestant, cal fem el forn a 180° C.
3. En el bol posem el iogurt blanc.
4. Després afegim l'oli.
5. Posem les 2 mides de farina.
6. Es posa el sucre i el rent
7. Mesclem el cacau amb la massa.
8. Li posem les pepides de xocolate.
9. Ho mesclem tot i ho posem al forn uns 40 minuts.



## **ESPAGUETIS AMB SALSA VERDA    ÁLVARO GARCÍA**

### **Ingredients:**

Espaguetis

Salsa verda

Cansalada magra

Aigua

Oli

### **Elaboració:**

En una cassola posem aigua amb sal. Quan comence a bullir l'aigua, fem els espaguetis i els deixem bullir 10 o 12 minuts.

Posem la salsa verda i al rato ho presentem en un plat i a taula.



## ENTREPÀ DE MORTADEL·LA CANDELA GARCÍA

### **Ingredients:**

Pa  
Mortadel·la  
Salami

### **Elaboració:**

Agarrar el pa i tallar-lo per la mitat.  
Posem un poc d'oli i tallades de salami i mortadel·la.  
Tapar el pa i ja està preparat per a menjar.  
Bon profit.



## SANDWICH DE NOCILLA

AITANA GÓMEZ

### **Ingredients:**

2 tallades de pa de motle.

Nocilla

Galetes Maria

### **Elaboració:**

En una tallada de pa, untem la Nocilla, damunt posem les galetes Maria.

Ho tapem amb l'altra tallada de pa i ja està preparat per a menjar.



## BESCUIT DE IOGURT

SAÚL GRANERO

### **Ingredients:**

4 ous  
1 iogurt natural amb sucre  
3 gots de farina (el got de iogurt)  
2 gots de sucre ( " )  
1 sobre de llevat  
1 goteta d'anís  
La pell d'una llima ratllada  
Una miqueta de sal  
Mantega per a untar el motle

### **Elaboració:**

Primer encenem el forn per a calfar-lo a 180° només la part de baix.

A continuació, en un recipient, mesclem els ingredients amb la batedora.

Després untem un motle amb la mantega per a que no s'agarre i posem la mescla dins.

Ho posem al forn i esperem uns 40 minuts.

