

Copa de postres

Ingredients:

Maduixes o préssec en almívar

Yogurt natural

Galetes "maria"

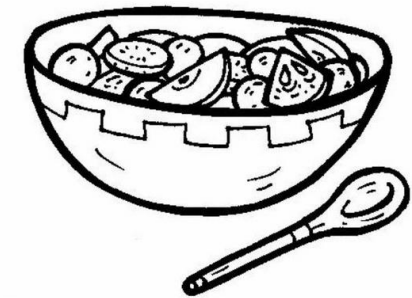
Fideus de xocolata (opcional)

Preparació:

En un bol o copa grans posarem la fruita tallada.

Al damunt, hi abocarem una mica de iogurt, després la galeta a trossets.

Farem una altra capa de fruites i iogurt i per acabar i si volem, podem posar-hi uns fideus de xocolata.



Pizza freda

Ingredients:

Una llesca de pa de motlle

Formatge ratllat

Tomàquet fregit

Tonyina

Pernil dolc

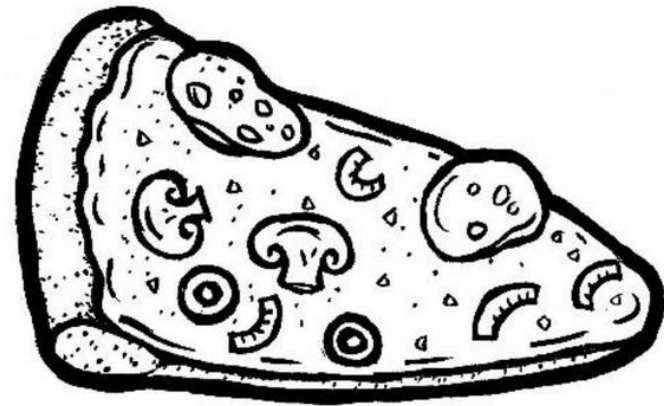
Olives

Preparació:

Posa la salsa de tomàquet sobre la llesca de pa.

Fira una mica de formatge al damunt.

Posa la tonyina, el pernil dolc i les olives.



Pallassos divertits

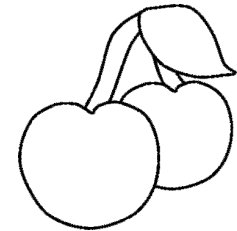
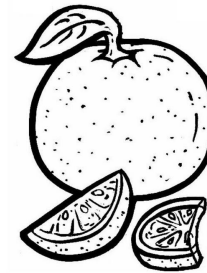
Ingredients:

- 1 rodanxa de pinya en almívar
- 1 mandarina
- Cireres confitades
- 1 cucurutxo de gelat

Preparació:

Posem la rodanxa de pinya en un plat.
Pelem la mandarina (vigila no trencar-la!) I la col·loquem en mig de la pinya.
Amb les cireres confitades fem la cara del pallasso.

Per acabar, col·loquem damunt la mandarina el cucurutxo de galeta, que farà de barret.



Pastisset de dòmino

Ingredients:

Dues llesques de pa de motlle

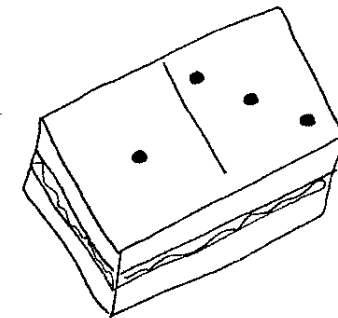
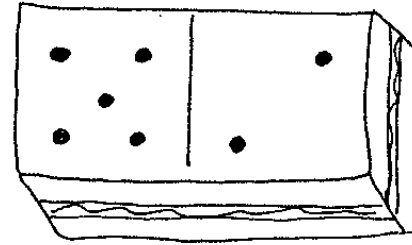
Crema de cacau

Preparació:

Untar una llesca de pa amb crema de cacau i posar-la sobre l'altra.

Tallem les crostes del pa i el tallem en dos rectangles.

A sobre de cada tros li fem el dibuix d'un peça de dòmino, amb l'ajuda de la mànegua pastissera.



Entrepà fred

Ingredients:

1 llesca de pa de pagès

1 tomàquet madur

Embotit o formatge

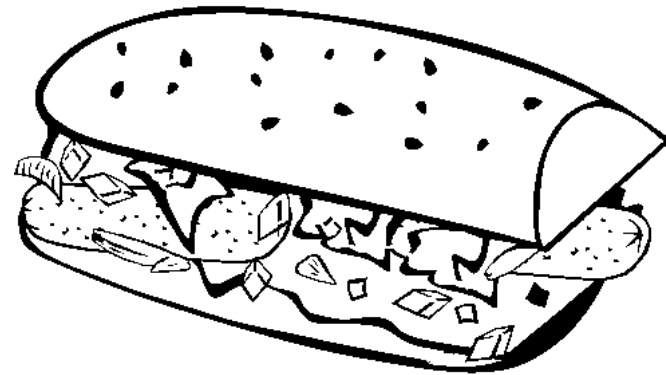
Sal i oli

Preparació:

Partim el tomàquet per la meitat i untem el pa. Li tirem una mica de sal i un rajoli d'oli.

Posem a sobre una mica d'embotit (pernil, catalana, botifarra) o formatge.

I que us vingui molt de gust!!!





Broquetes de fruita

Ingredients:

Préssec en almívar

Pinya en almívar

Kiwi

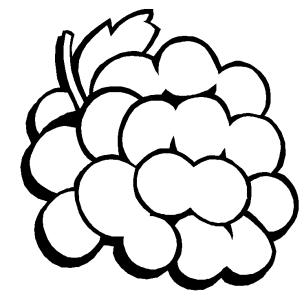
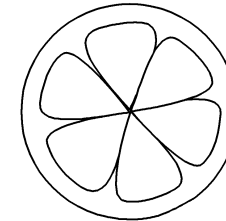
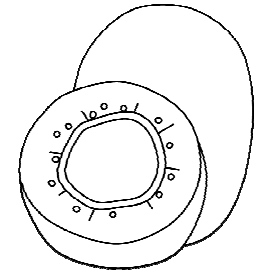
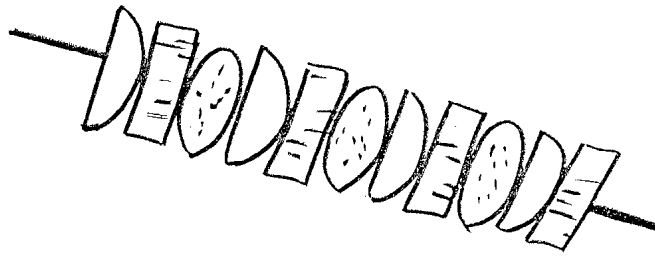
Taronja

Preparació:

Es tallen totes les fruites en quadrats (no gaire petits).

Es van enfilant, de manera alternada, als pals de fusta: pinya, préssec, kiwi, taronja, pinya, ... I així successivament fins a omplir totes les broquetes.

Quins colorins!!! Us agrada???



Amanida catalana

Ingredients:

Enciam i pastanaga

Tonyina

Xorico

Olives

Tomàquet

Oli, vinagre i sal

Preparació:

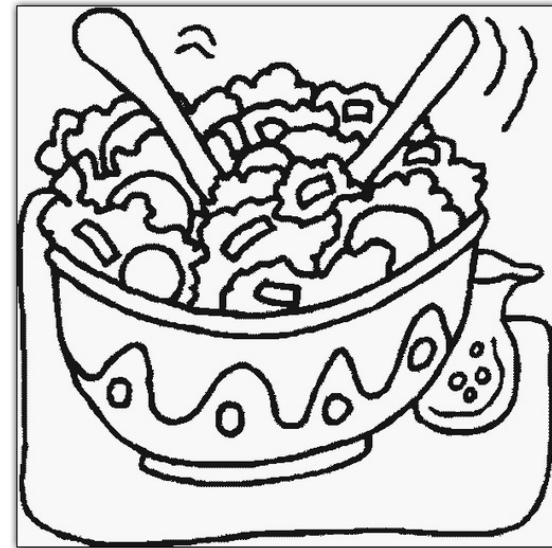
Tallem l'enciam, que ja està net, i el posem en un plat..

Pelem les pastanagues i les tallem a trossets.

Hi afegim la tonyina, el xorico i el tomàquet, tallats a dauets.

Firem les olives per sobre i amanim amb oli, sal i vinagre.

Uuummm!! A menjar!!!



Ous farcits

Ingredients:

Un ou

Tonyina

Olives

Tomàquet

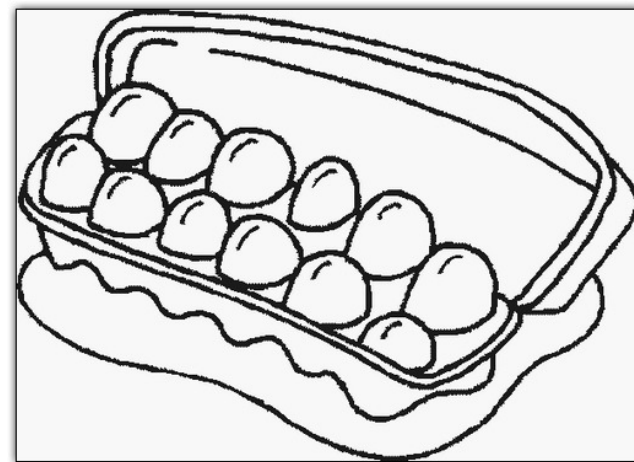
Sal

Preparació:

Bullim l'ou, a la cassola, amb aigua.

Quan es refredi, li traiem la closca i el partim per la meitat.

Li traiem el rovell i el barregem amb la tonyina. Omplim el forat de l'ou amb la barreja i li clavem una oliva punxada amb l'escuradents.





Magdalenes nevades

Ingredients:

Magdalenes

Crema de xocolata

"Virutes" de sucre, de colors diferents

Preparació:

Escampa la crema de xocolata damunt les magdalenes, amb una cullera.

Posa les "virutes" de xocolata sobre la crema i, seguidament, col·loca les magdalenes al congelador, aproximadament durant 5 minuts.



Carotes

Ingredients:

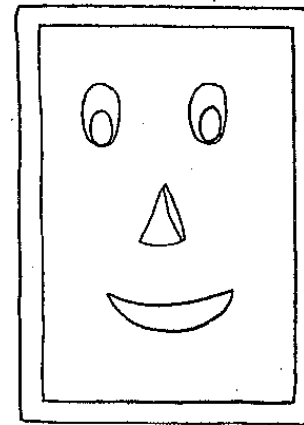
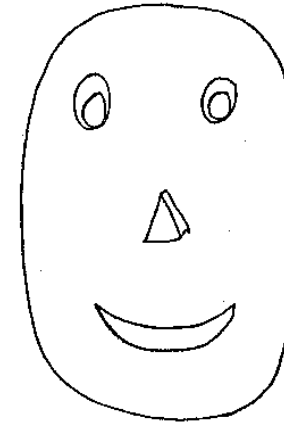
Pa de motlle, formatge i "Nocilla", per dibuixar la cara.

Olives i raïm per fer els ulls.

El nas, amb un trosset de pernil o fruita.

La boca amb tomàquet, una patata xip, un grill de mandarina o un tros de pinya.

Són molt divertides, oi????



Cercles màgics

Ingredients:

6 llesques de pa de motlle

2 pomes

1 salsitxa grossa

Mantega

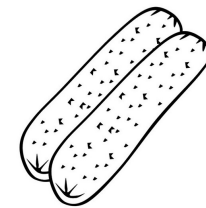
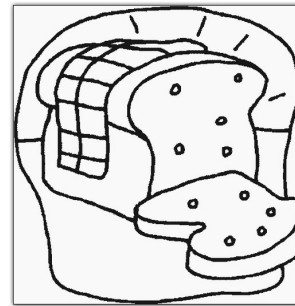
Preparació:

Pela les pomes, treu-ne el cor i talla-les a rodanxes. En una paella, posa-hi una mica de mantega i ofega-hi les rodanxes de poma a foc suau.

Talla la salsitxa a rodanxes i fregiex-les en una paella sense afegir-hi gens de greix. Amb l'ajuda d'un got, talla les llesques de pa en forma de discos.

Posa-les a la torradora.

Col·loca sobre cada torrada una rodanxa de poma i un tros de salsitxa. Serveix-ho calent i ...que vingui de gust!!!!





Macedònia

Ingredients:

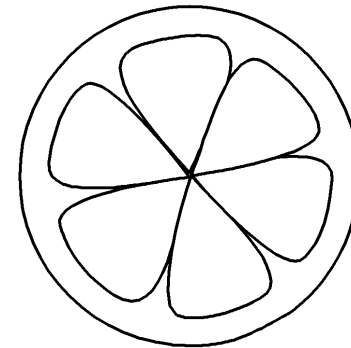
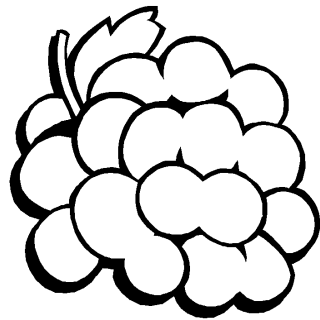
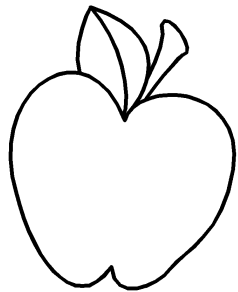
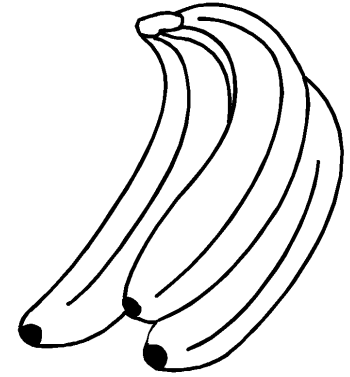
Préssec, raïm, plàtan, poma, taronja.

Preparació:

Pelar i tallar a trossets tota la fruita.

Amb la taronja, farem un suc.

Barrejarem la fruita, el suc i una mica de sucre i... ¡... ja està!!



Amanida de pasta

Ingredients:

Pasta de colors

Tomàquets "cherry"

Blat de moro

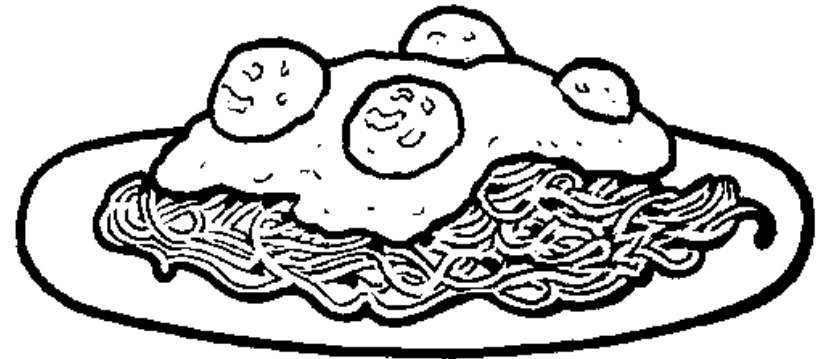
Olives

Sal i oli

Preparació:

Bullim la pasta de colors i la posem en un bol. Hi afegim el blat de moro, els tomàquets "cherry" i les olives. Aquests dos ingredients, si es prefereix, es poden tallar per la meitat, amb l'ajuda d'un adult.

Finalment, s'amaneix amb sal i oli i llesta per menjar!!



Compte amb els senyals!! Perill, semàfor!!

Ingredients:

Pa de motlle

Xorico, formatge

Tomàquet, olives

Ketchup i mostassa

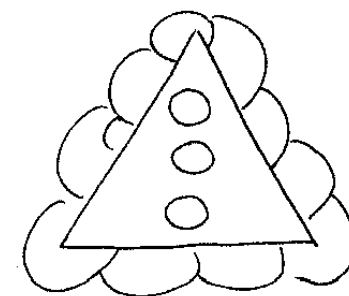
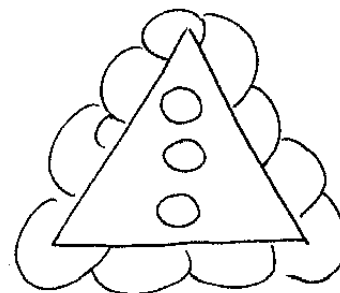
Preparació:

Posem el xorico o el tomàquet en un plat.

Tallem el pa de motlle en forma de triangle.

Tallem el formatge en forma de triangle i posar-lo sobre el pa.

Per fer els colors del semàfor, utilitzarem el ketchup, la mostassa i l'oliva.



Compte amb els senyals: Prohibit passar!

Ingredients:

Pa de motlle

Xorico

Formatge

Tomàquet

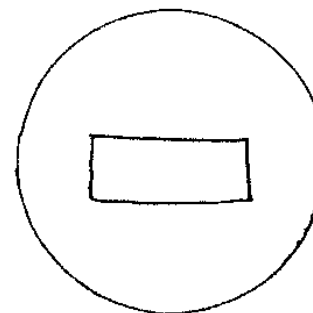
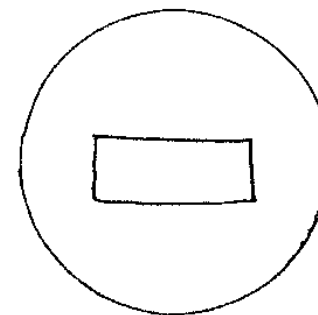
Preparació:

Tallem el pa de motlle en forma de cercle.

A sobre li posem rodanxes de xorico o de tomàquet.

Tallem un tros de formatge en forma de rectangle.

Ho posem a sobre del pa.



Pastís de galetes i xocolata

Ingredients:

Galetes tipus "maria"

Una mica de llet

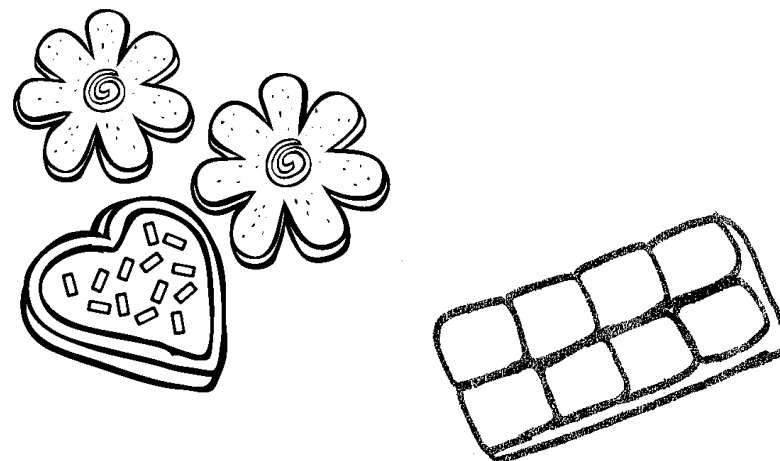
Xocolata desfeta

Plàtan i taronja

Preparació:

Sucarem, durant molt poqueta estona, les galetes en llet i anirem fent capes: una de galetes, una de xocolata, una altra de galetes, una de plàtan aixafat amb suc de taronja... I seguir així fins acabar amb una capa de xocolata.

Quarnirem el pastís amb sucre, trossets de plàtan...



Canapès

Ingredients:

pa de motlle

Mantega

Foie-gras

Fuet

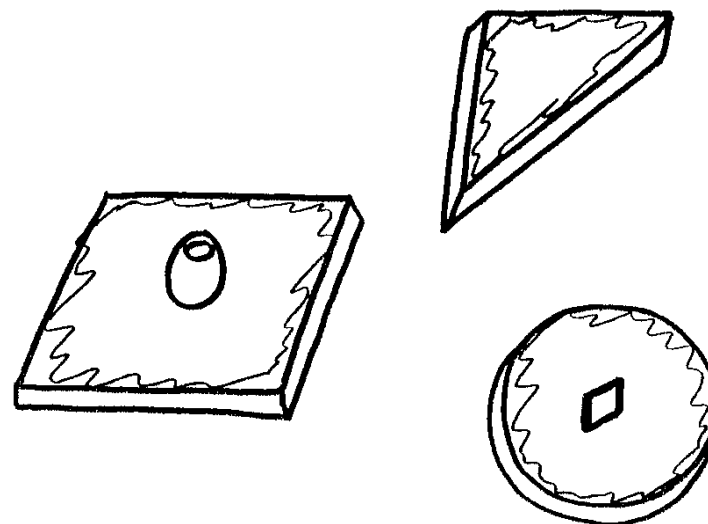
Pernil dolc

Olives

I d'altres que vulguem

Preparació:

Tallarem el pa de motlle en diferents formes i les anirem untant amb mantega o foie-gras. A sobre hi posarem talls de: fuet, pernil dolc, olives, formatge, ... O la combinació que més ens agradi!!



Boletes de coco

Ingredients:

Llet condensada

Coco ratllat

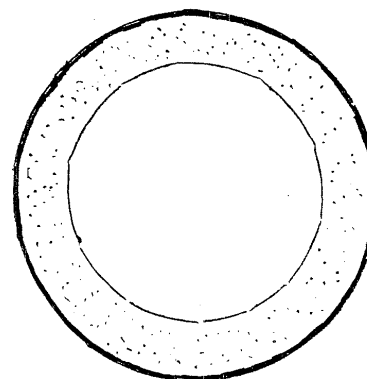
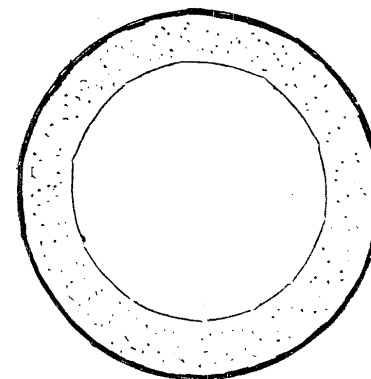
Preparació:

Es barreja la llet condensada amb el coco, fins que quedi una pasta manejable.

Fer les boletes sobre un plat.

reservar coco ratllat i, un cop feta la boleta, enfarinar-la de coco sec.

I ja pots menjar-la!!!



Entrepà de cocodril

Ingredients:

Una barra de pa

Una llauna de tonyina

Un tomàquet madur

Un tros de pebrot vermell

Dues olives verdes

Enciam

Preparació:

Tallem un tros de pa, que serà el cap, i s'obre per la meitat. Li fem el pebrot (que serà la llengua), i amb dos escuradents li clavem les olives a dalt (i seran els ulls).

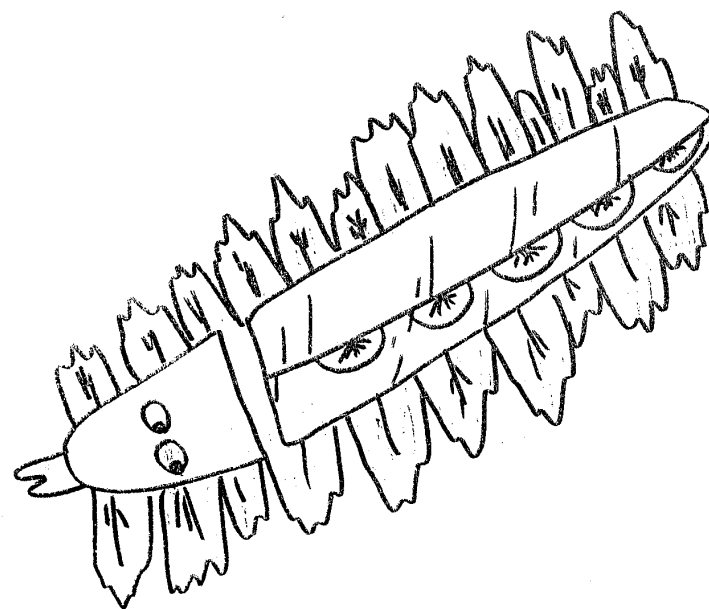
Obrim pel mig la resta de pa i l'omplim

de tonyina.

Tallem el tomàquet a rotllanes i les posem pel damunt.

Amb l'enciam, li fem el "llit", al cocodril.

Qui es menjarà a qui????



Pastís de llimona

Ingredients:

Pa de pessic tallat a rectangles

Llimones

Sucre

(també es pot fer amb melmelada de taronja, préssec, ...)

Preparació:

Obrir els rectangles de pa de pessic amb un ganivet (ajudat per un adult).

Escórrer el suc d'una llimona i barrejar-lo amb la pell ratllada d'una altra llimona i el sucre.

Untar una de les parts del pa de pessic amb la barreja anterior i tapar-ho amb

l'altra meitat.

Moldre sucre en el molinet, per aconseguir sucre glacé. Escampar-lo per sobre el pa de pessic.

Quarnirem el pastís amb sucre, trossets de plàtan...

