

Fixa-t'hi bé

Observa amb atenció els dibuixos i troba el que és diferent de la resta



Llaminadures de fruita

Ingredients:

Xocolata negra per fondre
Fruits secs, panses, pipes,
o bé fruits vermells com
mores o gerds
Paper de forn
Broquetes de fusta

1. Desfés la xocolata negra al bany maria.
2. Escampa-la sobre el paper de forn, dibuixant rodones.
3. Reparteix per damunt els fruits secs o la fruita (o tots dos) i posa-hi una broqueta.
4. Deixa-ho a la nevera fins que la xocolata es refredi i quedi sòlida.

Posa't a prova!

Respon les preguntes i esbrina quantes coses saps sobre els dolços i les llaminadures

1. El contrari de dolç és...

- a. Estret
- b. Salat
- c. Antipàtic

2. ¿Amb quina altra paraula podem anomenar les llaminadures?

- a. Llepolies
- b. Nyam-nyams
- c. Sucretons

3. Què és una càries?

- a. Una inflamació de les genives
- b. Una petita perforació de la dent
- c. Una picor que no es pot aguantar

4. Quin d'aquests no és un tipus de sucre?

- a. Sucre blanc
- b. Sucre morè
- c. Sucre del piquillo