

Taller de cuina

BON PROFIT

AMB BESAYÚNAME



GALLETES DE MANTEGA

INGREDIENTS:

- 150 gr de mantega sense sal a temperatura ambient.
- 75 gr de sucre en pols
- Mitja culleradeta de vainilla
- 250 gr de farina comuna

PREPARACIÓ:

- Batem la mantega amb varetes elèctriques fins a obtindre una crema fina. Tot seguit, afegim a cullerades el sucre en pols prèviament tamisat i ho continuem batent.
- Afegim l'essència de vainilla i ho continuem batent.
- Tamisem la farina i la sal en un bol i anem afegint a la barreja anterior amb ajuda d'una llengua de silicona fins a obtindre una massa homogènia.
- Emboliquem amb paper film i deixem reposar a la nevera una hora.
- Quan ha transcorregut l'hora, estirem la massa sobre paper de forn amb anivelladors de massa.
- Ho fornem a 150 graus entre 12 i 15 minuts aproximadament (depén de la grandària de les galletes).
- En retirar les galletes del forn, cal deixar que s'assequen en una reixa i les guardem en un pot per a galletes o podem fins i tot decorar-les.



Ajuntament d'Alzira
Regidoria de Cultura



SERVAL
PROMOCIÓ DEL VALENCIÀ

BON PROFIT

Taller de cuina

BON PROFIT

AMB BESAYÚNAME



GALLETES DE MANTEGA

INGREDIENTS:

- 150 gr de mantega sense sal a temperatura ambient.
- 75 gr de sucre en pols
- Mitja culleradeta de vainilla
- 250 gr de farina comuna

FONDANT

- Ho cobrim: estenem el fondant, tallem una forma fent servir el mateix tallador que hem fet servir adés per a la galleta fornejada. Disposem alguna crema neutra amb un pinzell sobre la galleta, ja que servirà de pegament entre el fondant i la galleta. Finalment, posem el fondant tallat adés amb molta cura.
- Ho texturitzem: ho hem de fer abans de colocar el fondant sobre la galleta i de tallar la forma amb el tallador. Disposem sobre el fondant ja estés la planxa plàstica i passem amb delicadesa el rodet. No pressionem ni friccionem el rodet, atés que amb la calor i la pressió faríem que s'adherira la massa a la planxa.
- Li donem lluentor: per a aplicar lluentors a una superfície de fondant, fem servir un pinzell apte per a l'ús alimentari de cerra suau. L'impregnem en les pólvores de lluentor. Amb poca quantitat n'hi haurà prou. Apliquem les lluentors suaument per a evitar fer malbé la pasta de sucre i fer-hi marques o xicotets solcs.



Ajuntament d'Alzira
Regidoria de Cultura



BON PROFIT

Taller de cuina

BON PROFIT

AMB BESAYÚNAME

COCA DE TARONJA

INGREDIENTS:

- 2 taronges
- 4 ous
- 300g de sucre
- 200g de farina
- 125 ml d'oli de gira-sol
- 1 sobre de rent Royal
- 1 paperet de llimonada

PREPARACIÓ

- Ratllem la corfa de la taronja.
- Li llevem la part blanca i els pinyols a la taronja.
- Ho triturem tot junt.
- Ho fiquem al forn vora 35/40 minuts a 180°C.



Ajuntament d'Alzira
Regidoria de Cultura



BON PROFIT

Taller de cuina

BON PROFIT

AMB BESAYÚNAME

ENSALADA EL RACÓ

INGREDIENTS:

- Ensalada amb flors
- Clementina
- Formatge de cabra
- Llesques de parmesà
- Olives del cuquello
- Ametles torrades sense sal
- Dàtils
- Oli d'oliva
- Vinagre
- Sal
- Mostassa en gra a l'antiga (de Dijon)



Ajuntament d'Alzira
Regidoria de Cultura



PREPARACIÓ

- Col·loquem la base de fulles, pelem la clementina i hi afegim els gallons, els dàtils trossets i les olives.
- Passem per la planxa els rolls de formatge de cabra i els incorporem.
- Afegim la vinagreta i, en acabant, afegim les llesques de parmesà.

VINAGRETA

- Oli
- Vinagre
- Sal
- Mitja cullerada de café de mostassa i les ametles trossetades.
- Cal emulsionar-ho tot.

BON PROFIT