

COMER É UN PRACER! II

Responde ás preguntas e faimas chegar a anabelenfernandezmelon@edu.xunta.es ou por wassap ao 605563364.

1. Le atentamente esta entrada do blog da Cociñeira Esturruxada:

A COCIÑEIRA ESTURRUXADA



Ola a todas e a todos, incondicionais axudantes de cociña meus!!!! Hoxe traio para vós unha receita súper práctica nestes tempos en que se nos acumula na casa o pan reseo. Ben, a nosa receita é un delicioso pudín feito no microondas. Vamos a isto, arremangade a camiseta!

PUDÍN DE PAN RESESO

Ingredientes:

- Pan reseo, con codia. A cantidade que teñades na casa
- Leite
- 2 ovos
- 2 culleradas de azucre (pon máis se es moi larpeiro)
- Caramelo líquido/ mel
- Limón relado
- Canela en po

Pase a paso:

A tardiña do día anterior, pon o pan esfaragullado a amolecer no leite co azucre e unha pouca canela en po. Para que te fagas unha idea de canto leite necesita o pan, observa que o cubra ata a metade (o leite enchoupa moito, aínda que non o pareza).

Ao día seguinte, engade a esta mestura 2 ovos batidos e unha pitada de limón relado. Tamén se poderían botar uns froitos secos ou uns anaquiños de chocolate: isto vai cos gustos do consumidor.

Terás xa preparado un molde dos que se usan no microondas, co fondo bañado en caramelo líquido (se queres saber como se fai, para non ter que compralo, segue o enlace a [caramelo líquido caseiro](#)) ou en mel. Deita a mestura no molde, e déixao no microondas por 4 minutos. Se retiras o doce e aínda está líquido, déixao estar uns minutinhos máis, ata que coalle.

Ten que enfriar polo menos 2 horas no frigorífico e XA ESTÁ! Unha deliciosa sobremesa, moi económica e para lamber os dedos un por un!



2. Realiza a actividade 4 da páxina 159 do libro de texto, para seguir familiarizándote coas receitas de cociña.

3. **A TÚA PROPIA RECEITA:** Agora tes que describir a túa propia receita (das que preparan os teus pais ou ti, ou algunha que teñas visto nas redes sociais ou na tele). Non esquezas indicar o **nome da receita**, **os ingredientes** cos que se prepara e **os pasos** para realizala. Faino ben, con todos os detalles, que igual experimento a ver como me sae!!!! Podes facer un deseño dos ingredientes e dos pasos, para que me quede máis claro. ADIANTE!