



RECEITAS DE

CONTOS

DIA DO LIBRO

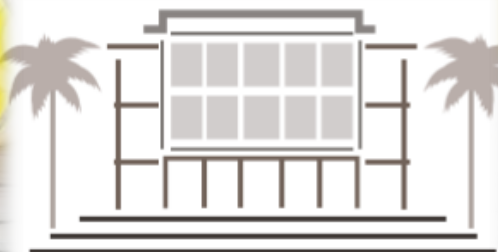
2020





**PARA CELEBRAR O DIA
DO LIBRO ESTE ANO,
OS PROFES DO
EQUIPO DA BIBLIOTECA
ESTIVEMOS COCIÑANDO
CON CONTOS.**

**CONVIDAMOSVOS A
PARTICIPAR; MANDANDO
AS VOSAS RECEITAS,
FOTOS, VIDEOS OU
DEMAIS IDEAS.**



CEIP Plurilingüe
O MOSTEIRÓN

TORTA DE MAZÁ DE BRANCA NEVES

INGREDIENTES:

4 mazás
180 gr. de fariña
sobre de fermento químico
2 ovos
100 gr. de azucre moreno
175 ml. de leite
Manteiga e fariña para o molde

Introducir a fariña, o fermento, os ovos, o azucre, 2 mazás (peladas e cortadas en dados) e o leite no vaso batedor. Triturar ata que quede unha masa homoxénea. Verter a mestura sobre o molde estendido de manteiga e espolvoreado de fariña.



CEIP Plurilingüe
O MOSTEIRÓN

Pelar as outras 2 mazás, cortalas en láminas e cubrir a superficie da torta. Enfornar a 180º C durante 45 minutos (co forno prequentado). Deixar que se amorene un pouco, desmolda e con axuda dun pincel untar a superficie cun pouco de marmelada de albaricoque.



HARRY POTTER

SOMBREIROS SELECCIONADORES DE CONOS DE XEADO

INGREDIENTES:

Conos de xeado
Bolitas de cores de
azúcar
Chocolate para fundir

ELABORACIÓN:

Derretir o chocolate (en
microondas ou a baño maría)
Cubrir o cono de xeado co
chocolate fundido
Decorar



RICIÑOS DE OURO

Ensalada de pasta con fusilí

ELABORACIÓN:
Cocer a pasta e deixala arrefriar.
Cortar os anacos de xamón, e queixo. Engadir todo nun bol co resto dos ingredientes.
Aderezar con aceite

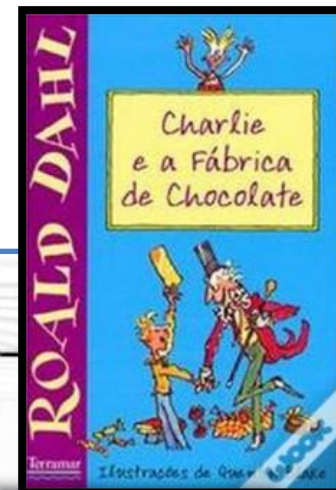
INGREDIENTES:

pasta fusilí
olivas
atún
millo
xamón
queixo
aceite de oliva



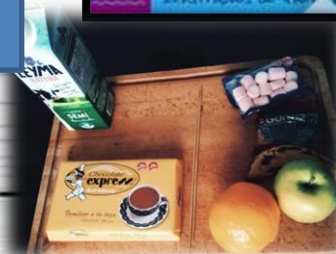
CEIP Plurilingüe
O MOSTEIRÓN

CHARLIE E A FÁBRICA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

Tableta de chocolate
1L leite
Froita ou nubes



1. Quentar leite e o chocolate nun cazo.
2. Antes de que ferva, meter nunha cunca unha onza de chocolate e unha pouca leite. Remexer cunha culler.
3. Volver a meter o chocolate e leite ao cazo.
4. Deixar que espese o chocolate.

Creado polo profe Héctor



CEIP Plurilingüe
O MOSTEIRÓN



CEIP Plurilingüe
O MOSTEIRÓN



FELIZ FERROZ

TORTA DE CENORIA

INGREDIENTES:

450ml aceite vexetal, 400g fariña, 2 culleradas de fermento, 550g azucre, 5 ovos, un chisco de sal, 2 culleradas canela, 525g cenorias reladas, 150g nocces

- Prequentar o forno a 180° C
- Mesturar todos os ingredientes salvo as cenorias e nocces.
- Unha vez estea todo ben mesturado, engadir cenorias e nocces.
- Botar a mestura nun molde previamente untado con manteiga.
- Cociñar 1 hora e 15 minutos

Creado pola profe Rocío

Frederick



INGREDIENTES:

Para facer a Frederick:
Albondiga para o corpo.
Maionesa e chocolate
para os ollos.

Para as ramas e as
follas:

Leituga
Pemento
Cogomelo



Creado pola
profe Patri



CEIP Plurilingüe
O MOSTEIRÓN

Rapunzel

INGREDIENTES

Tallarines

Olivas

Tomates

Queixo



CEIP Plurilingüe
O MOSTEIRÓN

Creado pola
profe María

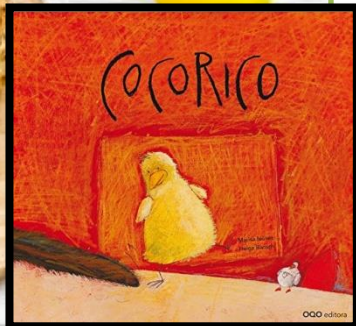
Cociñar a pasta. Unha vez seca,
facer unha trenza.

Facer a cara con tomate, olivas,
queixo.



COCORICO

5 ovos
un vaso de azucre
un vaso de fariña
medio vaso de aceite de xirasol
un sobriño de fermento (16 gramos)



1. Separamos as claras das xemas, reservamos as xemas, que as usaremos máis adiante.
2. Coa axuda do batedor, batemos as claras ata que queden a punto de neve.
3. engadimos o azucre e batemos un pouquiño máis ata que o azucre se integre por completo.
4. Mesturamos a masa coas xemas.
5. Mesturamos a fariña co fermento e, tamizamos a mestura coa axuda dun coador (ou dun tamizador).
6. Batemos, engadimos o aceite de xirasol e batemos de novo.
7. Vertemos a masa no molde, e listo!

Unha Eiruga Moi Larpeira



Unha
mestura de
froita e
verduras
podemos facer
unha eiruga
deliciosa!



O Mago de Oz

O mago de Oz
L. Frank Baum
Adaptación de Gemma Vives



INGREDIENTES:

1 vaso de farina, 1 vaso de leite, 1 ovo, Sal

Mesturamos os ingredientes nun bol.

Botar unha pequena cantidade da mestura nunha tixola cunha pouca manteiga.

Decorar con laranxas, plátanos e chocolate

Creado pola profe Tania

