

[Projectes](#)

Projectes: Croissants i Trens de xocolata

Enviada per racuna el 28/Oct/2021 - 11:28

El passat dimecres els alumnes del SIEI vam treballar la pasta de full.

Els qui van fer els croissants vam tallar la pasta de full en triangles. Vam posar una presa de xocolata o un tros de kinder a la base del triangle i els vam enrotllar. Després els vam posar a una safata i els vam pintar amb ou.

Els qui van fer la trena, van tallar un rectangle de pasta de full. Van posar al mig del rectangle xocolata, van fer talls als costats i així van fer la trena, agafant un tall de cada costat i portant-lo al costat oposat. Un cop fetes, vam fer el mateix que amb els croissants: ho vam posar tot al forn, a 230°C durant 15 minuts. El resultat ja el podeu veure a les fotos.

Oriol Hernández (1SA) i Pau Roura (4SC)