

[Projectes](#)**Projectes: Dolços de Nadal**

Enviada per racuna el 17/Des/2021 - 08:08

Com els nostres alumnes són tan llaminers, ara que s'apropa el Nadal, vam decidir fer diferents postres de Nadal. Ens vam dividir en tres grups.

TORRÓ: vam fondre xocolata al bany maria amb mantega i vam pelar les avellanes i les ametlles torrades. Quan la xocolata estava ben desfeta i lligada, la vam barrejar amb els fruits secs i la vam posar en els seus motlles corresponents. Un cop es van atemperar, ho vam posar a la nevera.

BOMBONS: vam fondre diferents tipus de xocolata (negra, amb llet i blanca) al bany maria amb mantega. Vam pelar cacauets, avellanes i ametlles i les vam posar als motllos dels bombons. Quan la xocolata estava ben desfeta, la vam posar amb molta cura als diferents motllos i, com els torrons, els vam deixar atemperar i els vam posar a la nevera.

GALETES: les galetes van ser un pèl més complicadetes... Vam posar en un bol sucre llustre que nosaltres mateixos vam fer amb un molinet de cafè, i ho vam amassar amb la mantega, l'ametlla mòlta, l'ou, canyella, el llevat i la farina. Després de molt amassar, vam aconseguir una massa homogènia i la vam estendre amb un corró d'anar per casa (un rotllo de paper d'alumini...) Vam agafar els tallapastes i vam posar les nostres galetes al forn. Van estar cuinant-se uns quinze minuts a 220°C. Les vam deixar reposar un dia i les vam decorar amb sucre de colorins.

Com podreu veure a les fotografies, ens han quedat unes postres dignes de concurs!!

(Imma R., Rebeca i Núria T., Equip SIEI)