

MADUIXES AMB XOCOLATA

Com ho fem? Netejarem a un vol les maduixes i les deixarem que s'escorregui tota l'aigua li llevarem la fulla verda i enclavarem la maduixa a un pal de pinxo. A part a un vol trencarem xocolata per a desfer i la desfarem dins del microones, una volta desfeta anirem introduint la meitat de maduixa dins la xocolata i la posem el pal dins d'un got perquè la xocolata es faci dura.

Ingredients:
Maduixes, xocolata,
pals de pinxo



CUC DE RAÏM

Com ho fem? Netejarem maduixes i raïm, una volta net i escorregut, anirem passant grans de raïm a un pal de pinxo fins que només quedi la punta, ja que allí posem una maduixa, per fer els ulls posarem ulls de caramel petits. Ho presentarem a la taula amb una safata (com la imatge).

Ingredients:
maduixes,
Raïm,
Pals de pinxos
Ull de caramel



BATUT DE MADUIXA

Com ho fem? Netejarem a un vol les maduixes i les deixarem que s'escorregui tota l'aigua li llevarem la fulla verda i les tallarem per la meitat les posarem dins d'un recipient alt, afegirem llet que no les cobreixi i afegirem dues cullerades de sucre. Ho triturarem i ja tindrem llest el batut per beure'ns.

Ingredients:
maduixes,
Sucre,
Llet, turmix



PLÀTAN AMB XOCOLATA I NATA

Com ho fem? Tallarem el plàtan amb 4 trossos, desfarem una pastilla de xocolata i banyarem la meitat del plàtan a la xocolata després enganxarem a la xocolata virutes de colors. Ho posarem a un plat, per acabar de decorar posarem nata i una cirera i ja tindrem el postre per menjar.

Ingredients:
Plàtans,
Xocolata
Virutes colors
Nata, cireres



PALMERES DE NOCILLA

Com ho fem? Estendrem una làmina de pasta fullada, la untarem tota amb nocila anirem enrotllant d'una part fins a la meitat i l'altra part igual fins a la meitat. A continuació ho posarem una estona al congelador, ho deixem congelar 15 minuts. Ho traiem del congelador i anem tallant trossos d'un dit, ho posarem a una safata de forn, ho enformarem 15 minuts i ja estarà llest per a menjar.

Ingredients:
Pasta fullada,
nocilla



BROTXETA DE PLÀTAN

Com ho fem? Tallarem el plàtan a talls de 2 dits, posarem 4 talls enclavats a un pal de pinxo. A part desfarem una tableta de xocolata i passarem tota la brotxeta de plàtan dins la xocolata, ho presentarem a una safata, per acabar posarem virutes de colors.

Ingredients:
Plàtans,
Xocolata,
Virutes colors
Pals de pinxo

