

La recepta

Peres al forn

Ingredients

- 4 peres
- 2 taronges
- 1 llimona
- 2 cullerades soperes de mel

Preparació

1. Renteu les taronges.
2. Netegeu i peleu les peres. Tallau-les per la meitat i traieu-ne el cor.
3. Col·loqueu les peres en una safata que pugui anar al forn amb un dit d'aigua.
4. Ratlleu la pell d'una de les taronges. Repartiu aquesta ratlladura per cada meitat de pera.
5. Barregeu la mel amb el suc de les taronges i el de la llimona i repartiu-lo per damunt de les peres.
6. Coeu les peres a 180 °C al forn durant uns 20-25 minuts.

Font: elcampacasa.com



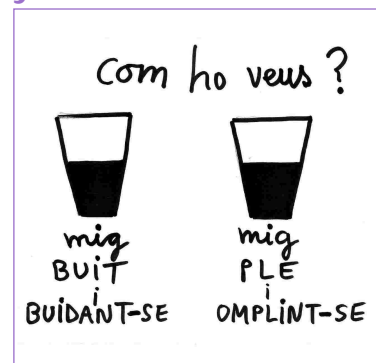
1	6	2	9	8	4	5	3	7
9	4	5	7	2	3	8	6	1
8	7	3	6	5	1	2	4	9
4	9	6	5	1	7	3	8	2
2	5	1	8	3	9	4	7	6
7	3	8	4	6	2	1	9	5
6	8	4	2	7	5	9	1	3
3	2	7	1	9	8	6	5	4
5	1	9	3	4	6	7	2	8

Sudoku

Resultats sudoku anterior

	5							
3	4	6		1	5	7	9	
				4				
	2			4	9			7
	7		5	2	1			
6					4			
2				1	8			5
	6	4	9		3			
	3			7	8			4

La vinyeta de... Jaume Parera



Fundació Privada
Hospital Asil de Granollers

Atenció mutual i privada

Assistència mèdica, quirúrgica
i obstètrica de primer nivell al
teu hospital

www.fphag.org