



Posa cada lletra sobre el número que li correspon i trobaràs 17 coses imprescindibles en una actuació.

ACTUACIÓ CASTELLERA
1 2 3 4 1 2 5 6 2 1 7 3 8 9 9 8 1 0 1

3 6 2 11 8 12 10 1 9 9 8 7

1 13 14 1 13 8 3 1

2 1 15 11 8 2 6 9 9 1

1 4 5 6 2 1 10

3 20 16 1 9 8 10 7

15 5 13 17 1

11 6 7 7 6 7

1 5 14 8 2 1 11 6 10

18 1 5 14 1

15 5 2 1 15 5 2 1

20 6 2 1 11 6 10

16 1 5 14 6 7

3 8 2 13 5 2 1

2 1 13 1 9 9 1

2 1 20 5 7 1

15 9 1 19 1

2 1 7 3 8 9 9 7

la recepta

EL PASTÍS DE FESTA MAJOR

Ingredients:

Pasta de full (congelada, es ven en paquets de 500 g, amb 2 fulls)

Farciment de praliné :

Sucre llustre 200 g

Avellanes 200 g

Xocolata (de cobertura) 150 g

Preparació:

S'agafa la pasta de full preferentment congelada, ja que és una pasta de difícil elaboració. Si és prou gruixuda, se'n fan dos trossos; si no, es compren 2 trossos ben finets, i es posen al forn ben plans, a 200° i uns 25 minuts fins que quedin ben doradets.

Pel farcit, es posen les avellanes i el sucre llustre a la picadora, es pica fins que queda una pasta fina. Un cop tinguem aquesta pasta la barregem amb la xocolata que prèviament haurem fos al bany maria, sense aigua, ni mantega. En acabat, ja podrem untar el praliné entre les dues plaques de pasta de full.

MONTSERRAT RAYMI

Per menjar bé,
bo i ràpid

