

## **MATERIALE PRODOTTO DAGLI STUDENTI**

### **RICETTE**

#### **Tarta de frutas y crema**

**Ingredientes:**

Harina  
Mantequilla  
Azúcar  
Huevos  
Una pizca de sal  
Una naranja rallada  
Levadura  
Un poquito de ron  
Frutas de bosque: fresas, ribes, frambuesas, moras.

Derretir la matequilla. Después poner harina, azúcar, huevos, una pizca de sal, una naranja rallada, levadura, un poquito de ron en una jarra, agregar la mantequilla derretida y mezclar los ingredientes todos juntos. Dejar reposar en el refrigerador hasta el momento de la preparación de la crema. Poner la masa en el molde y cocerla por 40 minutos aproximadamente. Después poner la crema sobre la tarta. Dejar enfriar y terminar agregando las frutas.....¡He aquí nuestra tarta de frutas!

(Alumni: 2 di francese e 2 di spagnolo)

#### **Les crêpes**

**Ingredientes pour quatre personnes:**

2 œufs  
2 verres et demie de bit  
sel  
farine  
beurre

**Phases techniques :**

Dans un cul de poule laisser les œufs. Ajouter le sel et le lait, mélanger. Mettre de la farine avec les autres ingrédients et battre bien jusqu'à obtenir un mélange fluid. Graisser la poêle et verser 2 couhier du mélange dans la poêle. Cuir à feu doux pour un ou deux minutes jusqu'à quand la crêpe devient doreé la tourner una fois et laisser cuir pour un minute encore. Quand ella est prête gouter avec du nutella, du chocolat chaud, du confiture, du miel ou avec de la glace.

(Alumni: 2 di francese e 2 di spagnolo)