

Taller de cuina: neules

Edat dels participants	7-10
Núm. de participants	8-12 persones
Ingredients	150 g de sucre, 1 clara d'ou a temperatura ambient, 50 g de mantega a temperatura ambient, 100 g de farina, 1 cullerada de pell de taronja ratllada, 1 cullerada d'essència de vainilla, mantega per untar la safata i farina per espolvorejar la plata.
Material	1 bol gran, batedora, espàtula per barrejar, safata gran, ganivet filós, espàtula ampla de metall, cullera.
Espai	Interior, al voltant de la taula. Necessitarem un forn.



Preparació:

Engegueu el forn, a temperatura màxima (només manipuleu i obriu el forn els monitors/es).

En el bol, bateu la clara a punt de neu amb el sucre. Afegiu-hi la mantega i continueu batent fins a tenir una pasta homogènia.

Llavors, amb moviments de baix a dalt, incorporeu-hi la farina, la pell de taronja i l'essència de vainilla. Barregeu-ho molt bé.

Després, enfarineu i poseu mantega a la safata.

Distribuïu la pasta a la safata, amb gruix poc espès, d'uns 2 mm.

Una vegada estigui escampada i allisada la pasta, poseu-la al forn (els monitors/es) fins que estigui lleugerament daurada, d'uns 5 a 7 minuts. Talleu rectangles de pasta amb molt de compte i enrotlleu-los amb cura. Deixeu-la refredar a la nevera.

