



EL PETIT ESQUELLOT

La revista infantil de Les Cabanyes

Desembre 2013

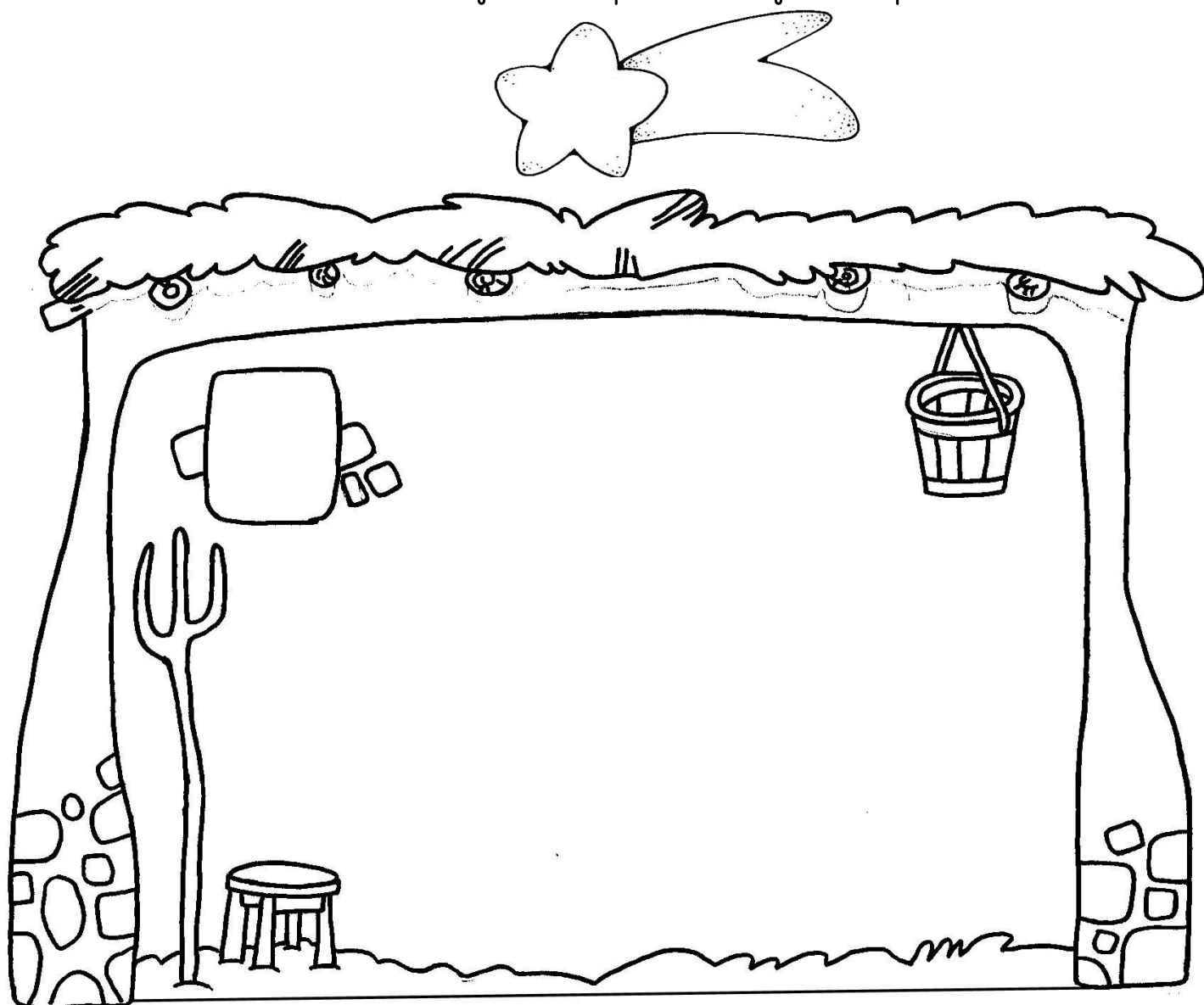
12



Nens i nenes de Les Cabanyes ja s'apropen les Festes de Nadal. Ja heu fet la carta als Reis? Si encara no l'heu fet, aquí trobaràs la carta perquè la puguis escriure i li donis al Patge Reial el diumenge 29 a les 12h a l'església.

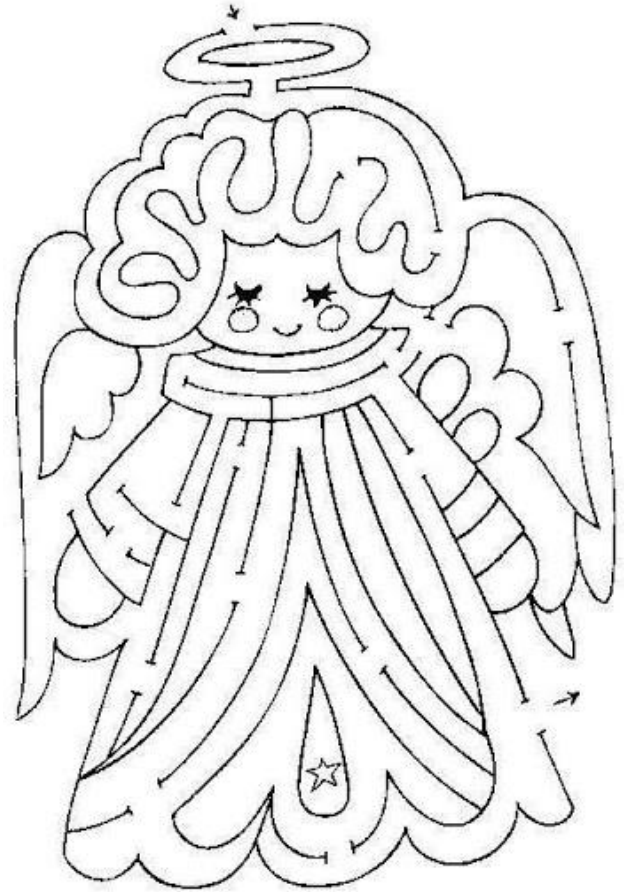


Sabries dibuixar els diferents personatges del pessebre?





Laberints d'hivern i de Nadal.



Recepta: Galetes de Nadal.

Ingredients: 280 g de farina, 80 g de sucre, 200 g de mantega, 100 g d'ametlla mòlta, 1 cullerada sopera de sucre amb vainilla, sucre de llustre

Preparació:

- Barregem la farina amb l'ametlla mòlta, el sucre, el sucre vainillat i la mantega (a bocinets). Amassem la barreja amb les mans fins a aconseguir una textura fina i sense grumolls. La mantega s'ha de desfer completament mentre amassem.
- Formem una bola amb la massa i la posem una mitja hora a la nevera tapada amb plàstic. Amb la massa freda fem xurros d'1 cm de diàmetre i uns 3 cm de llarg, que ens serviran de base per a començar a formar les mitges llunes.
- Omplim una safata de forn amb les galetes, separades uns centímetres perquè no es toquin quan es coquin, i enforem 10 -15 minuts a 180 °, fins que les puntes de les llunes comencin a agafar color.
- Traiem les galetes del forn i les deixem refredar una mica. Cal que tinguem cura de no tocar-les, perquè fins que no es refreden són toves i es trenquen fàcilment.
- Finalment, empolem les galetes amb sucre de llustre.



S. M. Els Reis d'Orient
ORIENT



Remitent: _____



Ajuntament de
Les Cabanyes



Estimats Reis d'Orient:



Signat

