

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTS   * 1 iogurt * 3 ous * 2 mides de sucre (amb el got del iogurt) * 3 mides de farina (amb el got del iogurt)pell de llimona ratllada * 1 mida d'oli (amb el got del iogurt) * 1 sobre de llevat | ESPECIFICACIONS  Persones **10**  Temps de cocció  **30minutos** |
| PREPARACIÓ  PAS 1Tirem els ous en un bol i ho barregem amb el iogurt. Hi afegim l'oli. Seguim barrejant.  PAS 2Hi afegim les dues mides de sucre i seguim barrejant. Ratllem la pell d'una llimona, i seguim barrejant. Afegim el llevat i ho dissolem bé.  PAS 3Afegim les tres mides de farina poc a poc i barrejant bé. Greixem una safata de forn.  PAS 4Ho posem al form preescalfat a 170° de 20 a 30 minuts. | |

ARA, LLEGEIX LA INFORMACIÓ DEL PASTÍS I RESPON:

* Quin és el temps de cocció que es triga en fer el pastís?
* Quantes mides de iogurt es necessiten de sucre?
* Quants ous es necessiten per fer el pastís?
* Còpia els 4 passos de la preparació?

EDICIÓ DE FOTOGRAFIA:

REALITZA UNA FOTO PICADA I UNA CONTRAPICADA I EDITA-LES AMB CAPCUT.

**Plànol picat**



Plànol contrapicat

