

Problèma :

Vaquí la receta d'un fondent a las amètlas **per 8 personas** :



Ingredients :

- 4 uòus
- 200 g de polvera d'amètla
- 200g de caçonada
- 100g burre
- 30g de farina
- 50 g de pepitas de chocolat

Receta :

- Mescla los uòus e lo sucre.
 - Ajusta la polvera d'amètlas, un pecic de sal e la farina
 - Ajusta lo burre fondut puèi las pepitas de chocolat.
 - Botadans un plat al forn a 200° entre 20 e 30min a susvelhar.
- La punta d'un cotèl deu sortir seca de la còca.
Desemotla la còca quand es tebesa.

Completa lo tablèu :

	Ingredients per 24 personas :
Uòus	...
Polvera d'amètlas	
Caçonada	...
Burre	...
Farina	...
Pepitas de chocolat	...

Problèma :

Vaquí la receta d'un fondent a las amètlas **per 8 personas** :



Ingredients :

- 4 uòus
- 200 g de polvera d'amètla
- 200g de caçonada
- 100g burre
- 30g de farina
- 50 g de pepitas de chocolat

Receta :

- Mescla los uòus e lo sucre.
 - Ajusta la polvera d'amètlas, un pecic de sal e la farina
 - Ajusta lo burre fondut puèi las pepitas de chocolat.
 - Botadans un plat al forn a 200° entre 20 e 30min a susvelhar.
- La punta d'un cotèl deu sortir seca de la còca.
Desemotla la còca quand es tebesa.

Completa lo tablèu :

	Ingredients per 24 personas :
Uòus	...
Polvera d'amètlas	
Caçonada	...
Burre	...
Farina	...
Pepitas de chocolat	...

