



FRITILLAS AL SAUVIGNON

Alex, Felix, María i Laura

Ingredients:

- Piel de una naranja
- 100gr agua templada
- 100gr vino blanco Sauvignon
- 100gr aceite de girasol
- 1-2 c-c sal

500 gr harina de repostería

Freír:

500ml aceite girasol

Espolvorear:

50gr azúcar

Elaboración/descripción:

1. Incorporar la rayadura de la naranja en un bol con agua, vino, aceite y sal y lo mezclamos bien.
2. Añadir la harina y amasar hasta integrar. Tapar a film y dejar reposar 15 min
3. Mojar las manos de aceite hacemos bolas y después estiramos hasta dejarlas finas
4. Poner a freír las masas dándoles la vuelta
5. Espolvorear azúcar

Èstris:

Rayador
Bol
Espatula
Film
Sartén
Bandeja
Papel
Rodillo

Imatge, tècniques, i destresses:



Factors a tenir en compte:

Correccions:

Data

Núm recepta/curs/:

LISTA DE COMPRA:

1 NARANJA
100G AGUA
100G VINO BLANCO SAUVIGNON
600G ACEITE DE GIRASOL
5G SAL
50 G AZUCAR
500G HARINA

BOX DE TRABAJO:

RAYADOR
BOL
ESPATULA
FILM
SARTEN
BANDEJA
TAMIZADOR
PAPEL
RODILLO
ARAÑA

MISE IN PLACE:

LAURA: encargada de hacer la masa, y prepara su zona para la masa(bol, espátula, rodillo)

FELIX: encargado de freir , prepara su zona para freir(aceite, bandejas, papel, araña)

ALEX: espolvorea los polvorones y prepara su zona para espolvorear, (bandeja, azúcar, tamizador)

MARIA: encargada en todo momento de ayudar e limpiar utensilios facilitando el trabajo