

amb la col·laboració de les Mestresses de casa i les Dones Progressistes, es va fer l'hora d'anar a dinar. La vesprada va arribar i el primer que vam fer va ser anar dalt a classe, tots estàvem impacients per baixar a degustar; a la fi va arribar el moment de baixar i creieu-me que els pastissos estaven deliciosos, em pareix que les més bones són la mona dolça i les pastes de Romania, també les mones, rosques i pastissos de flors. Després també van entrar els pares que van voler per a degustar-les. És que no es podia perdre l'oportunitat! A la fi va tocar el timbre i vam pujar per arreplegar i anar-se'n cap a casa, va ser un dia fantàstic. Però abans vam ballar el ball del pla i danses Romaneses.

## LA MONA DE PASQUA

### INGREDIENTS

- 1/4 de farina
- un got d'oli
- 2 gots d'aigua
- llevadura
- sucre
- dos ous durs
- "anissets"

## PASTISSOS DE FLORS

### ELABORACIÓ:

Se pose el sucre i la llevadura l'aigua i l'oli en una safata. Se mou fins que estigue tot ben mesclat. Se va ficant farina poc a poc fins que la pasta estigue bona. Se fa la forma que tu vulgues, s'adorne al teu gust, i per finalitzar se pose al forn.

### INGREDIENTS:

- 1/2 quilo de farina
- 1 got i mig d'aigua
- 1/4 quilo de mantega
- Llevadura
- Un poc de sucre



*Simona Caruceriu-Mainte ens ensenya a fer dolços romanesos molt bons com són els "chec" i "cornulete"*



*Les Dones Progressistes en ple demostració de com s'han de fer les rosques dolces*

### UTENSILIS:

- Motle per a fer flors
- Batedor de mà
- Recipient
- Una llanda gran

### PREPARACIÓ:

Es passa la farina amb l'aigua, quan ja està feta una massa prou sòlida, es posa la llevadura amb la mantega si es veu que està massa espés, s'afegeix més aigua, però sense passar-se'n. Una vegada ja està feta la pasta, es deixa reposar una bona estona. A continuació quan la pasta ha muntat, es posa la flor a la llanda feta en el motle, i així fins acabar la pasta. Després es posa sucre per damunt i finalment al forn.