



# Platos españoles de Pascua Spanish Easter dishes



esperamos que te guste nuestro proyecto  
we hope you will like our project



## ingredients for hornazo

100 ml of water

7 g of dried yeast

1 egg (at room temperature)

1/2 teaspoon of salt

Pastel:

500g de harina

125 g de mantequilla

100 ml de agua

7 g de levadura seca

1 huevo (a temperatura ambiente)

1/2 cucharadita de sal

Relleno:

4 huevos duros

300 g de chorizo

+ 1 huevo batido para cubrir la masa

Filling:

4 hard-boiled eggs

# Recipe for hornazo

## receta de hornazo



saucepan over low heat.

- Add water and warm it up a little; the mixture should be warm.
- We add the summer mix and an egg to the dry ingredients.
- Mix and knead by hand or using a mixer with a yeast dough attachment for about 5 minutes, until the dough is smooth.
- Put it in a bowl dusted with flour, cover it with a cloth and let it rest for an hour in a warm place.
- Preheat the oven to 200 degrees.
- Divide the dough into two parts.
- Knead each part for a while on a floured board.
- We unfold in two large rectangles.
- Cut a narrow strip (approx. 5 cm) from each of them to decorate.
- Place one of the rectangles on a baking sheet lined with parchment paper.
- Cut the eggs and chorizo into thin slices.
- We put it on the cake, leaving 2 cm of space on each side.
- Brush the edges with a beaten egg.
- We cover with the second rectangle of dough, pressing the edges.
- Cut strips from the remaining dough and place a wire rack.
- Cover the top with beaten egg.
- Bake until golden for about 25 minutes.



## ingredientes para flores manchegas

---

- 230 gramos de harina para todo uso
- 180 mililitros de leche
- 2 huevos
- 20 gramos de aceite de oliva
- 10 gramos (aproximadamente) de azúcar
- pizca de sal
- aceite de girasol para freír
- azúcar
- canela para espolvorear.

# receta de flores manchegas

- Prepara la masa en un bol, mezclando todos los ingredientes y batiendo hasta obtener una masa suave y homogénea. Déjalo reposar en el frigorífico durante media hora aproximadamente, para que hidrate la harina.
- 
- Vierta mucho aceite de girasol en un cazo o sartén no demasiado grande para calentar, ponga el molde de flores manchegas en el aceite a calentar. La masa debe colocarse en un recipiente que no sea demasiado grande y que tenga lados bajos, pero que permita insertar la flor del molde sin apretar. Cuando el aceite y el moho estén muy calientes, mete el molde en el molde de bizcocho, se quedará pegajoso gracias al calor, vuelve a poner el molde en el aceite y fríe la flor que veas abriéndose para que se desprenda del molde. Si no se suelta por sí solo, empújelo con cuidado con una espátula o similar.
- 
- Dar la vuelta a la flor para que quede bien dorada por ambos lados, después de retirarla, ponerla sobre papel absorbente de cocina y luego espolvorear con azúcar o azúcar mezclada con canela. Para hacer otra flor, calentar el molde en aceite antes de ponerlo en el bizcocho y así sucesivamente. Ya sabes que dominarás este proceso con la cuarta flor.
- 
- Deja que las flores de La Mancha se enfríen antes de consumirlas, quedarán crujientes y riquísimas, seguro que tus invitados agradecerán agasajarlas con tan dulce capricho.



# ingredients for Tortilla de patatas

Ingredients

0.5 kg of potatoes

6 eggs

0.5 onions

1 pinch of salt

250 ml of oil

50 ml of milk

Clame Edith



# recipe for Tortilla de patatas

Peel the potatoes and cut them into small slices

Fry in deep oil.

Mix the fried potatoes with eggs, milk and salt.

For flavor, add the glazed onion.

Place everything in the pan.

After frying one side - turn it over and fry on the other.



Thank you for  
your attention

---

prepared by Kinga  
Sierlecka and  
Karolina Kamionka

