

Activitat

1. Esmeneu tots els errors que trobeu al text següent i indiqueu quins recursos en línia heu fet servir per corregir-los.

Com no s'ha de fer un frosting de xocolata.

En general, tots els bloggers tenim tendència a crear entrades de les nostres millors obres culinàries. Però us ben asseguro que de pífies també en fem. Oh i tant!

Avui us ensenyo unes imatges d'un senzill frosting de xocolata blanca que no ha quedat gens bé. Així tots podem aprendre del meu error...

Un frosting ben fet ha de tenir una textura cremosa i suau. I no penseu que és difícil fer-ne un. De fet, només necessitem xocolata blanca o negra (al gust). Aquí teniu una recepta amb xocolata blanca. Si mireu les fotografies de la recepta, fixeu-vos en la textura. És llisa i perfecta. Suau i cremosa. Doncs llavors, perquè m'ha quedat terrós ara, aquest coi de frosting??

Pot haver més d'una causa. I és per això que he pensat que aquesta entrada us pot ser d'ajuda a vosaltres si no teniu gaire experiència en cupcakes i en l'art de decorar-los.

www.graelladesucre.blogspot.com (text manipulats)