

CIAO BAMBINI!

Vista la situazione difficile che stiamo vivendo al momento, ho pensato di farvi fare qualcosa di pratico e creativo e cioè di farvi divertire come cuoco/cuoca oppure pasticciere/ pasticciera. Pensate al vostro piatto preferito, a un dolce, a un primo piatto... oppure a una ricetta che trovate qui di seguito.

Se avete piacere, inviateci la foto del vostro capolavoro finale!! Lo metteremo sul sito e anche i vostri compagni della scuola potranno vedere il bellissimo risultato. Così sarà come stare tutti un po' più vicini! Potete mandarci anche un video così vedremo in diretta come avete fatto la ricetta e possiamo tutti imparare! Potete inviare tutto alla mail borgo.valsugana.presidente@fpsm.tn.it

Aspetto tante vostre piccole magie!!!!

VI MANDO UN AUGURIO SPECIALE

PER QUESTA SANTA PASQUA!

LA VOSTRA CUOCA ANNA



TORTA CON OVETTI



INGREDIENTI

Per 6 persone

150 g di farina,

4 uova,

2 albumi,

150 di zucchero,

250 g di zucchero a velo,

100 g di farina di mandorle,

poco succo di limone,

150 di confettura di albicocche,

1 bustina di lievito per dolci,

ovetti di cioccolato.

PREPARAZIONE

Montate con le fruste elettriche le uova con 100 g di zucchero semolato per ottenere un composto chiaro e sofficissimo.

Unite con cura la farina già setacciata con il lievito con la farina di mandorle. Iniziate ora a montare gli albumi a neve e come si addensano aggiungete lo zucchero semolato rimasto (50 g) e amalgamateli, mescolando dal basso verso l'alto, al composto precedente. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 20/22 cm di diametro imburrato e infarinato. Infornate a forno già caldo a 180°C per circa 45 minuti: fate sempre la prova dello stecchino!

Fare raffreddare poi sfornate la torta. Tagliatela a metà e farcitela con la confettura mescolata ad un paio di cucchiaini di acqua calda per renderla più fluida se occorre...

Ricomponete il dolce e fate la glassa reale, mescolando lo zucchero a velo con

poco succo di limone e 2/3 cucchiaini di acqua.
Versate la glassa sulla torta e decorate con gli ovetti di cioccolato.

PULCINI CON UOVA SODE



INGREDIENTI

Uova quante necessarie

PREPARAZIONE

Cuoci le uova in acqua bollente per 7 minuti e sgusciaie. Pratica una piccola incisione sulla sommità appuntita dell'uovo per un paio di cm, poi inserisci una fettina di carota tagliata in forma di cresta. Fai un'altra incisione sulla metà dell'uovo e inserisci due piccolissime fettine di peperone a mo' di becco. Due semini di lino o due grani di pepe faranno gli occhietti.