

Biscotti scope della Befana

INGREDIENTI:

Per la frolla:

300 g di farina 00

2 uova

120 g di burro

100 g di zucchero

1 bustina di vanillina

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

Per decorare:

1 pacco di biscotti Mikado al latte

50 g di cioccolato fondente

spiedini lunghi

PROCEDIMENTO:

Su un piano da lavoro disporre la farina a fontana e al centro aggiungere le uova, lo zucchero, la vanillina, il lievito e il burro tagliato a pezzetti.

Lavorare tutti gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Avvolgere il panetto nella pellicola trasparente e far riposare 30 minuti circa.

Trascorso il tempo necessario con l'aiuto di un mattarello stendere la pasta frolla non troppo sottile

Con un coltello tagliare ricavando la forma di una campana e con il punte di una forchetta, incidere sotto, nella parte larga, così da dare l'idea una vera scopa.

Ora con cura infilzare gli spiedini in ogni biscotto.

Foderare con carta da forno una teglia e posizionare tutte le scope.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 10/15 minuti.

Sfornare e quando sono ancora caldi, estrarre gli spiedini e sostituire con i Mikado.

Lasciar raffreddare bene.

Nel frattempo sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e una volta sciolto, terminare la decorazione.

Quando il cioccolato si sarà raffreddato, le scope della befana saranno pronte per essere gustate.

(Immagine e ricetta tratti da <https://blog.giallozafferano.it/>)



RISPONDI SUL QUADERNO.

- Che tipo di testo è questo?
- In quante e quali parti si divide?
- Qual è il suo scopo?
- Evidenzia nel testo i verbi all'infinito poi ricopiali sul quaderno in ordine cronologico.
- Rileggi il procedimento coniugando a voce i VERBI dall'INFINITO al presente indicativo. Utilizza i pronomi IO- TU - NOI - VOI (es: Su un piano da lavoro dispongo..)

INFINE... cucina i tuoi biscotti. Buona merenda!



CLASSE QUARTA
Copyright Flavia Franco
"Maestra vecchia fa
buon brodo"