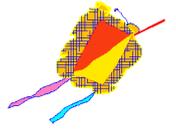




I GIOCHI



FACCIAMO I BISCOTTI

Età consigliata: dai 2 anni

Svolgimento

Coinvolgiamo i nostri bambini in cucina.. facciamo con loro e biscotti!

Ecco una ricetta per i biscotti di pasta frolla.

Ingredienti:

440 grammi di farina bianca

140 grammi di zucchero

250 grammi di burro

scorza grattata di mezzo arancio ed un limone non trattati

1 uovo intero

1 tuorlo

Prepare la pasta frolla a mano è il gran divertimento:

Mettete la farina in una ciotola capiente con zucchero e mescolateli insieme. Tagliate il burro a cubetti e aggiungetelo alla ciotola. Grattate la scorza della mezza arancia e del limone nella ciotola mentre il vostro bimbo mescola gli ingredienti. Per ultimo aggiungete

l'uovo intero più il tuorlo e cominciate insieme ad impastare con le mani tutti gli ingredienti.

Una volta impastata la pasta frolla dovrete lasciarla riposare un'oretta in frigorifero avvolta in un foglio di pellicola trasparente. Poi potrete sbizzarrirvi a creare biscotti con le forme che più vi piacciono.

Ricordatevi di pre-riscaldare il forno a 180°C.

Se volete potere forare i biscotti prima di infornarli con uno spiedino di legno in modo da poter infilare un pezzettino di spago nei biscotti per poterli appendere..