

Ricette

Oggi cucino io!





I topolini golosi
Come realizzarli?



Ingredienti

10 minuti • Per 7 porzioni

250 grammi di biscotti secchi

10 cucchiaini di zucchero

100 grammi di burro

50 grammi di cacao amaro

1 bicchierino di acqua

Per decorare:

Mandorle

Rotelle di liquirizia

Gocce di cioccolato

Inserire nome ricetta

Inserire tempi e numero di porzioni



1 Sbriciolare i biscotti con un mattarello



2 Incorporare tutti gli ingredienti e impastare fino ad ottenere un composto compatto.



3 Formare delle piccole palline e dare la forma di un topolino. Decorare con le mandorle (tagliate a metà) per le orecchie con le gocce di cioccolato per gli occhi e un pezzettino di filo di liquirizia per la codina.



Girelle

Inserire un suggerimento o nota

Inserire tempi e numero di porzioni



1 Prendere pane in cassetta senza crosta e grande. cospargetelo di marmellata,(più goloso di nutela).



2 I bambini si divertiranno; con la vostra guida arrotolare tutto il quadrato di pane



3 Prendere un coltello e fare delle fette di circa 1,5 cm di spessore. Se avete dei bastoncini da spiedino, potete infilare le fette e sembreranno ancora più appetibili.

Inserire informazioni aggiuntive

Inserire nome ricetta



Ingredienti

- 500 grammi di farina
- 2 uova
- 200 grammi di burro
- 200 grammi di zucchero
- 1/2 bustina di lievito in polvere per dolci
- codette di zucchero colorate
- gocce di cioccolato o altro per decorare

Inserire informazioni aggiuntive



-Amalgamare tutti gli ingredienti

-Con le formine crete i vostri biscotti

-Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 10/12 minuti



Spiedini di frutta

Ingredienti:

- frutta sbucciata (quella che preferite).

Tagliare dei tocchetti o fettine di frutta. Prendere gli stecchini da spiedino e infilare dei pezzetti di frutta, se si vuole si può mettere zucchero a velo o miele.



È tornato il freddo?
Per i malinconici
dell'inverno ecco a voi la
ricetta di:
Frappe & castagnole

Frappe

Inserire collaboratori

Inserire tempi e numero di porzioni



Ingredienti

- 5 uova
- 1 etto di burro
- 8 cucchiaini di zucchero
- scorza di limone grattugiato
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Impastate rapidamente su di un piano di lavoro la farina, le uova, il burro, lo zucchero, una presa di sale e la scorza grattugiata del limone.
2. Impastate fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e non appiccicoso e dategli la forma di una palla.
3. Riprendete l'impasto e tiratelo col mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile di circa 3/4mm. Tagliatela a striscioline di circa 3/4 cm di larghezza con l'aiuto di una rotella dentellata.
4. **Portate a temperatura abbondante olio di arachide** in un tegame e friggete le frappe per alcuni minuti fino a quando non diventeranno belle dorate. Scolatele su carta assorbente, quindi una volta asciutte dall'olio in eccesso, spolveratele con zucchero a velo.

Castagnole



Ingredienti

- 5 uova
- 1etto e 1/2 di burro
- 10 cucchiaini di zucchero
- farina q.b.
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Preparazione

1. Disponete in una ciotola la farina con al centro lo zucchero ,le uova, il burro, la il sale, la scorza grattugiata di limone, un cucchiaino di liquore all'anice ed il lievito.
2. Lavorate gli ingredienti incorporando man mano la farina, fino ad amalgamare tutti gli ingredienti formando un panetto morbido.
3. Poggiate l'impasto su una spianatoia infarinata e formate dei cordoncini dello spessore di un paio di centimetri circa. Tagliate i cordoncini a pezzetti.
4. Aiutandovi con le mani, date ai vari pezzetti di impasto la forma delle palline e disponetele su un piatto.
5. Friggete le castagnole un po' alla volta a fuoco moderato in abbondante olio, rigirandole nella padella finché risulteranno ben gonfie e dorate.