

Biscotti facili facili...(rose de deserto)

Finalità

- Stimolare la manualità
- Conoscenza degli alimenti
- Cogliere la distinzione tra il PRIMA e il DOPO
- Occasione per l'applicabilità della matematica

Come si usa

Il bambino viene stimolato ad eseguire e rispettare le sequenze una ricetta.

Materiale

- Bilancia,
- Cucchiaino di legno,
- Bowl (ciotola capiente),
- Ingredienti per i biscotti (vedi sotto)

Fonti

Ricetta biscotti "rose del deserto" tratta dal libro "TUTTI IN CUCINA " di Natalia Cattelani.

Ingredienti

- 40 gr. di zucchero (corrispondono a 2 cucchiaini rasi)
- 50 gr. di burro
- 1 uovo

- 80 gr. di farina 00 , va bene anche farina integrale o di grano saraceno (corrispondono a 5 cucchiaini rasi)
- 25 gr. di amido di mais (corrispondono a 2 cucchiaini colmi)
- Un pizzichino di lievito per dolci
- La scorza di $\frac{1}{2}$ limone se vi piace
- Una manciata di uva passa , oppure potete sostituire con gocce di cioccolato -KornFlakes



Esecuzione

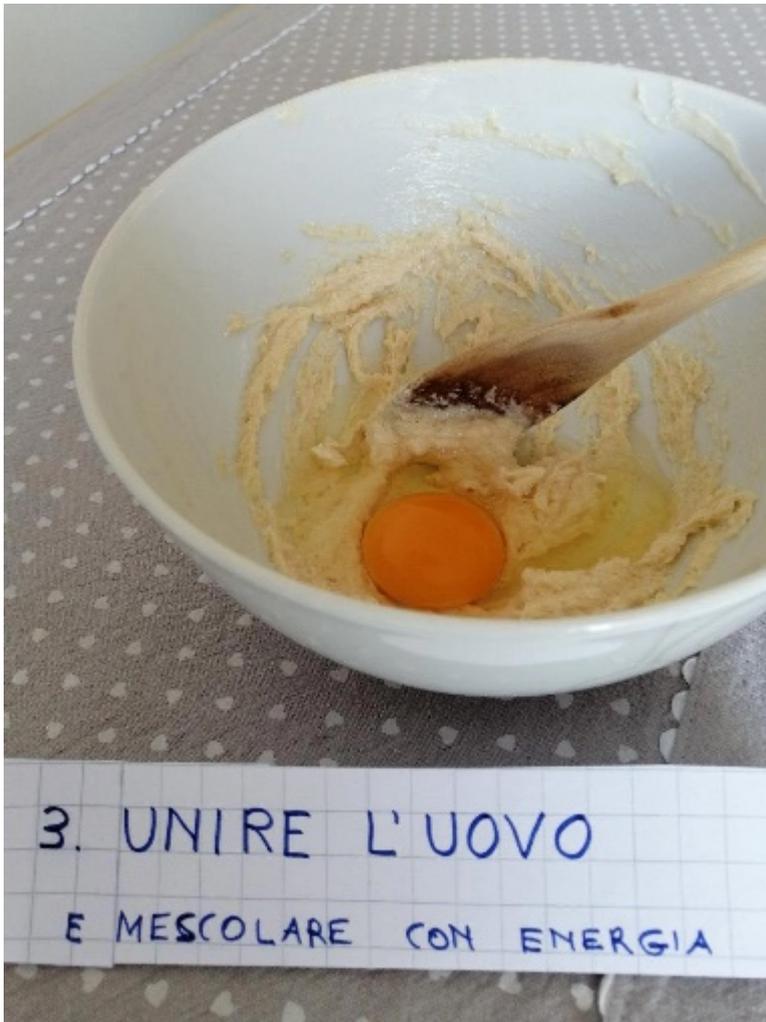
Pesa gli ingredienti



In una bowl mescola lo zucchero e il burro ammorbito a temperatura ambiente



Unire l'uovo e continua a mescolare con energia.



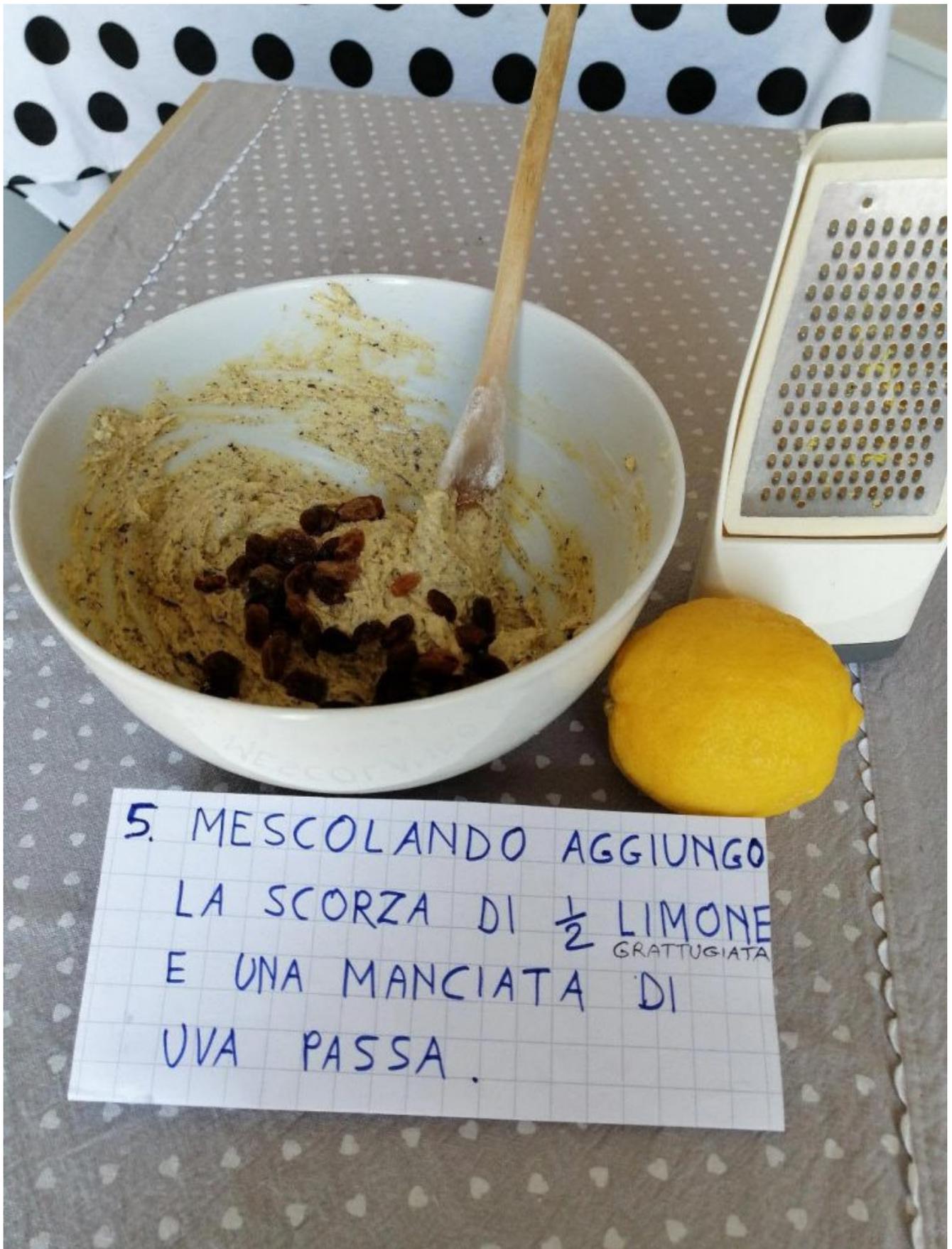
Aggiungere la farina , l'amido di mais e un pizzichino di lievito.



4. AGGIUNGERE LE FARINE

FARINA + AMIDO DI MAIS
E 1 PIZZICO DI LIEVITO

Continuando a mescolare aggiungi la scorza di limone (se ti piace), l'uva passa oppure le gocce di cioccolato



Con l'aiuto di 2 cucchiaini raccogli un po' di impasto e lo posi sui Korn flakes, poi aiutandoti con le mani lo fai rotolare in modo che la pallina si ricopra di cereali.



Rivesti una teglia con carta da forno e metti le palline leggermente distanziate fra di loro. Cucina in forno statico preriscaldato a 180° per 10 minuti.

7. METTO LE PALLINE
SU UNA TEGLIA
LEGGERMENTE DISTANZIATE

COTTURA IN FORNO STATICO
PRERISCALDATO A 180° PER 10 MINUTI

