

TUTTI IN CUCINA CON L'AIUTO DI ALCUNE AMICHE SPECIALI!

Ciao bambini!
Oggi in cucina conosceremo
un'amica speciale!

Volete scoprire chi è?

Allora leggete questo indovinello con la mamma o il papà e
provate a scoprirlo voi!

INDOVINA INDOVINELLO

Trasporto il POLLINE di FIORE in FIORE
sono un insetto, gran lavoratore!
Sono sempre laboriosa
mi poso nella viola, nel tulipano e nella rosa.
Produco il MIELE, dolce e dorato
che tutti vogliono dopo averlo assaggiato!
La mia mamma è una REGINA
e io volo da sera a mattina.
Non mi conosci?
Sono la tua amica...

Il mio miele è davvero prezioso
Potrai usarlo in un dolce delizioso!

Bravissimi!!!!
Avete indovinato!!!!

Per scoprire il suo straordinario mondo
vi racconto una storia vera!

Cliccate in questo link

https://drive.google.com/file/d/1SQ9VS8_IFnjLywSSfyW5n0_QaV7_V2Ex/view?usp=sharing

DOLCE LATTE MIELE

Ecco qui
una **nuova ricetta**
da sperimentare con la mamma o con il papà!

Potrete preparare un dolce soffice e genuino, ottimo per la
colazione o la merenda.
Vi darà una carica straordinaria!

Guardate!

Cliccate in questo link

https://drive.google.com/file/d/1SBKdIJQshwQRLUJF1aam83qv_wJVA_tFyf/view?usp=sharing

DOLCE LATTE MIELE

INGREDIENTI

2 UOVA
130gr FARINA
30 gr FECOLA DI PATATE
UN PIZZICO DI SALE
120gr MIELE
100ml LATTE
40ml OLIO DI SEMI
½ bustina LIEVITO PER DOLCI

PROCEDIMENTO

SCIOGLI IL MIELE NEL LATTE TIEPIDO
MONTA CON LE FRUSTE ELETTRICHE LE UOVA CON IL SALE
SETACCIA LE FARINE CON IL LIEVITO
E UNISCILE ALLE UOVA
LAVORA IL TUTTO CON LE FRUSTE ELETTRICHE
E AGGIUNGI PIANO PIANO IL LATTE
VERSA L'IMPASTO IN UNA TORTIERA
CUOCI IN FORNO
A 180° PER CIRCA 30 MINUTI....

Se vuoi ritaglia la ricetta e incollala nel tuo ricettario!

TI RICORDI TUTTI GLI INGREDIENTI
CHE HAI USATO PER PREPARARE
IL DOLCE LATTE MIELE?

Prova a ripeterli con l'aiuto della mamma e poi...

PROVA A DISEGNARNE UNO IN OGNI RIQUADRO

Ritaglia i vari riquadri e ripensando al procedimento della ricetta
incollali in ordine in un foglietto.

BUON LAVORO E BUON DIVERTIMENTO!

Bacio Bacio Bacio