

PER I BAMBINI MEDI

CIAO BAMBINI . IL GIORNO DELLA FESTA DELLA MAMMA E' UN GIORNO UNICO E NOI PER RENDERLO SPECIALE POSSIAMO PREPARARE UN BEL DONO PER LEI.

ABBIAMO PENSATO AD UN QUADRETTO DI FIORI RACCOLTI CON CURA DA VOI.

VI MANDIAMO UNA FOTO COME MODELLO, MA POTETE SCEGLIERE VOI I FIORI DA INSERIRE.



PER PRIMA COSA ANDATE IN GIARDINO E RACCOGLIETE I FIORI CHE VI PIACCIONO DI PIU'. PRENDETE UN FOGLIO COLORATO E INCOLLATE I FIORI CON LA COLLA VINILICA O FISSATELI CON IL NASTRO ADESIVO TRASPARENTE. PRENDETE IL CARTONCINO A RIGHE CHE SI TROVA DENTRO LE SCATOLE DI BISCOTTI , TAGIATELO A STRISCE E INCOLLATELE ATTORNO AL FOGLIO PER FARE LA CORNICE DEL VOSTRO QUADRETTO. ALLA FINE SPRUZZATE DELLA LACCA SUI FIORI. PRENDETE UN NASTRO COLORATO E FISSATELO DIETRO AL QUADRETTO CON IL NASTRO ADESIVO, SERVIRA' PER APPANDERLO.

CANTIAMO UNA CANZONCINA PER LA MAMMA

CLICCA NEL LINK

<https://youtu.be/q5t4ZPnY1Bw>

PER TUTTI

POESIA



Storia per la festa della mamma

Clicca sul link

<https://youtu.be/kP-a7l-4t8>

**SE AVETE VOGLIA DI FESTEGGIARE CON QUALCOSA DI
GUSTOSO ECCO PER VOI LA RICETTA :**

Torta al cacao senza glutine e senza uova

- 300 g **Farina di riso** (per i non celiaci è sufficiente sostituirla con la farina di grano tenero 00)
- 190 g **Zucchero** (semolato fine o zucchero di canna fine)
- 40 g **Cacao amaro in polvere**
- 16 g **Lievito in polvere per dolci**
- 130 g **Olio di oliva** (non extravergine)
- 280 g **Latte senza lattosio**
- **Vaniglia** (Semi di bacche o Aroma alla vaniglia)
- q.b. **Zucchero a velo**
- **Qualche frutto per la decorazione**

Cosa ci serve

- 2 **Ciotole**
- **Cucchiaino di legno**
- **Setaccio**
- **Sbattitore**
- **Carta forno**
- *Tortiera apribile dal diametro di 22/24 cm (se avete una tortiera a forma di fiore meglio)*

Come si prepara

1. Prima di tutto accendiamo il forno statico a 170°.
2. Poi pesiamo in una ciotola la farina di riso, lo zucchero, il cacao e il lievito in polvere per dolci.
3. Quindi in un'altra ciotola più grande pesiamo e sbattiamo l'olio col latte delattosato e l'aroma alla vaniglia o i semi della bacca di vaniglia.
4. A questo punto aggiungiamo poco per volta il mix degli ingredienti secchi setacciandoli alla miscela di olio e di latte, nel frattempo sbattiamo a velocità media tutto il composto.

5. Ora foderiamo la tortiera del diametro di 24 cm con un foglio di carta forno e vi versiamo il nostro impasto corposo.

6 .Ora inforniamo nel forno già caldo a 170° e lasciamo cuocere per 45 minuti circa.

7.Dopo di che prima di sfornarla facciamo la prova stecchino, se asciutto o anche leggermente umido, la nostra torta è pronta e la lasciamo raffreddare per bene prima di sfornarla.

Eccola la nostra dolce **torta al cacao senza glutine, senza uova e senza lattosio** con una scintillante polvere di stelle bianche!

Consigli di farcitura e varianti

La torta al cacao senza glutine, senza uova e senza lattosio può essere conservata in un portadolci a campana per tre o quattro giorni.

Possiamo aromatizzarla con un cucchiaino di Rum, arricchirla con gocce di cioccolato e farcirla con marmellata di castagne o di albicocche.

Il latte delattosato può essere sostituito dal latte di soia come indicato nella ricetta originale, o di mandorle.

**BUONA FESTA DELLA MAMMA
E AUGURA
A TUTTE LE MAMME!**

