

Carissimi bambini e bambine,

tra un po' di giorni sarà Pasqua, quindi noi maestre abbiamo pensato di proporvi questa attività:

insieme ad un adulto, potete trasformarvi in golosi pasticceri



e preparare dei buonissimi biscotti pasquali



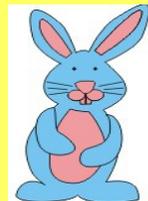
a forma di uovo



pulcino



, coniglietto



o come volete..usate tutta la vostra

fantasia!!

Siete prontiiii????

Eccovi la ricetta dei **BISCOTTI PASQUALI:**

Ingredienti:

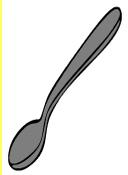
1/2 tazza  di burro morbido

5 cucchiaini  di zucchero a velo

1 bustina di zucchero vanigliato

1 tuorlo

2 tazze  di farina

Variante: 1 cucchiaino  di cacao in polvere

Procedimento:

Tagliare il burro a pezzetti e farlo ammorbidire tenendolo fuori dal frigo per un po' di tempo. Mettere la farina in una ciotola, aggiungere lo zucchero vanigliato e mescolare. Poi aggiungere al centro della farina il burro e il tuorlo. Mescolare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Se volete preparare anche alcuni biscotti al cioccolato: dividere a metà l'impasto, una metà metterla in un'altra ciotola e aggiungervi 1 cucchiaino di cacao in polvere, mescolando bene l'impasto.

Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e metterlo in frigo a raffreddare per almeno 1 ora. Stendere l'impasto (con uno spessore di circa 4 mm) e ritagliare i biscotti con le forme che desiderate (usando degli stampi per biscotti oppure ritagliandoli a mano libera). Cuocere i biscotti in forno a 175° C per circa 8 minuti (fino a quando assumono un colore dorato). Alla fine spolverare con lo zucchero a velo o decorare a piacere.

Buon divertimento e buon appetito a tutti!!!!