

Buongiorno bimbi!!!! ☀️

Oggi è un giorno speciale e abbiamo pensato di proporvi un'attività in cucina per divertirvi e festeggiare insieme ai vostri super papà!!!

Non c'è cosa più bella che preparare qualcosa di buono con le nostre mani, in più se quello che cuciniamo è per qualcuno che amiamo la soddisfazione sarà ancora più grande!!! 😊🥰

Siete pronti a scoprire la nostra ricetta???

Vi serviranno pochi ingredienti e otterrete una pasta frolla facile e veloce da preparare.

Con l'aiuto di un adulto potrete fare una bella crostata da farcire a vostro piacimento o, in alternativa, dei fragranti biscotti, che saranno ancora più golosi se aggiungerete al vostro impasto delle gocce di cioccolato!!! 🍪🎂

Piccoli pasticceri è ora di impastare! 👩🍳🔍🍴

Noi intanto aspettiamo di vedere i vostri capolavori!!!

Pasta frolla senza burro con olio

Ingredienti:

280/300 gr di farina 00

100 gr di zucchero

1 uovo intero + un tuorlo

80 gr di olio di semi di girasole o olio di oliva leggero

1 cucchiaino di lievito per dolci

Buccia di un limone non trattato o in alternativa 1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

Preparazione:

In una terrina unite lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio, l'uovo intero ed il tuorlo. Mescolate con una forchetta, unite la farina con il lievito fino a quando non inizia a formarsi l'impasto. Spostatevi su una spianatoia ed incorporate la restante farina fino ad ottenere un impasto elastico che non si attacchi più alle mani (solitamente ne basta 280 gr).

Per la crostata:

Stendete tre quarti dell'impasto su un piano leggermente infarinato ad uno spessore di 4-5 mm. Rivestite con la frolla lo stampo per crostata precedentemente imburato e infarinato.

Farcite con marmellata o crema che preferite.

Con la frolla avanzata ricavate delle strisce e disponetele sulla crostata.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° statico o 170° ventilato per 35/40 minuti.

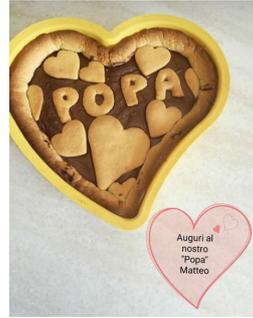
Per i biscotti:

Per realizzare i biscotti stendete la frolla ad uno spessore di 5 mm. Ricavate le forme e sistematele su di una teglia rivestita con carta da forno. Cuocete i biscotti nel ripiano centrale del forno per circa 10/12 minuti fino a ottenere una leggera doratura.

AUGURI A TUTTI I PAPA'!!!! 🎉🎉🎉







Auguri al
nostro
"Popa"
Matteo

