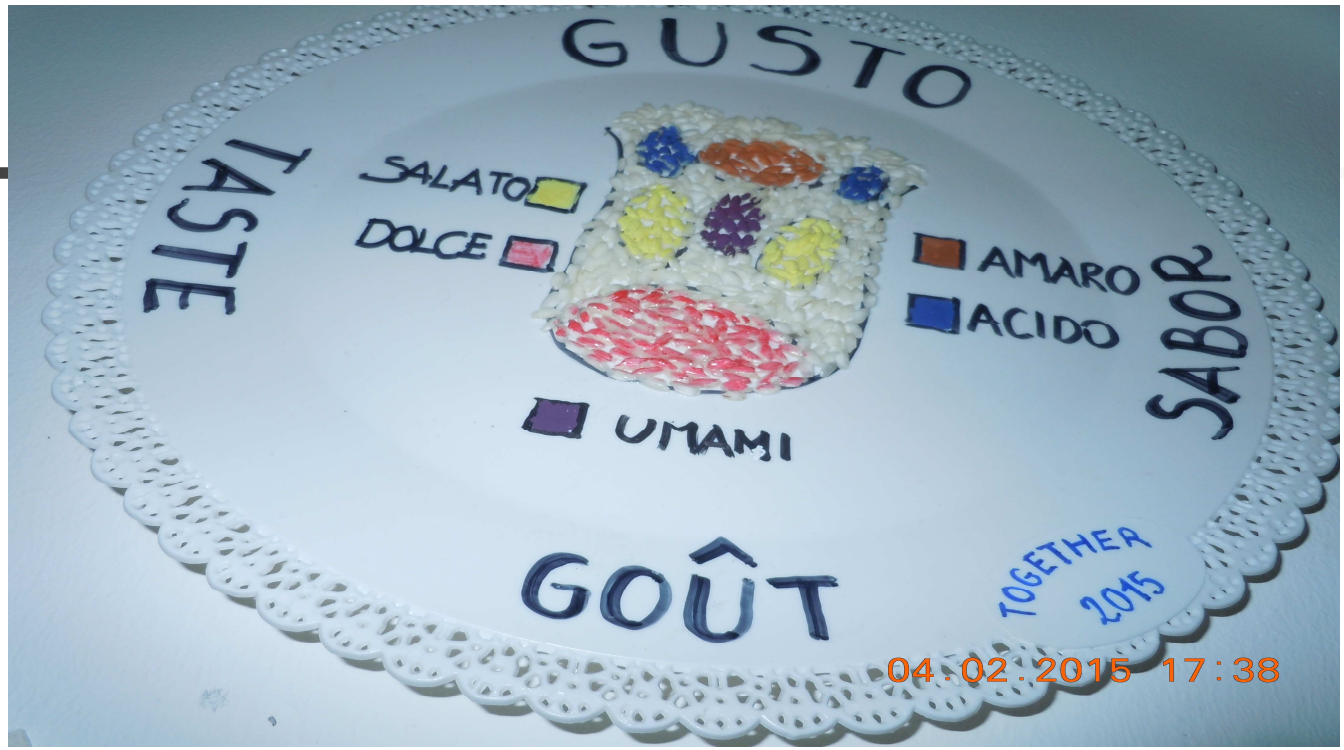
SCUOLA PRIMARIA ARMENO
IC "SAN GIULIO" DI SAN MAURIZIO D'OPAGLIO
ANNO SCOLASTICO 2014-2015
CLASSE SECONDA CL@SSE 2.0



LUNEDI' 2 MARZO
ABBIAMO REALIZZATO LA RICETTA:
"I BISCOTTINI TOMMASINI"

INGREDIENTI ED ACCESSORI

- DUE UOVA
- FARINA QUANTO BASTA
- ZUCCHERO 4/5 CUCCHIAI
- LIEVITO MEZZA BUSTINA
- STAMPINI DI VARIE FORME
- COTTURA A 180° PER 15 MINUTI
- BURRO 125 gr.

LE FASI DI LAVORAZIONE PER OTTENERE DEGLI SQUISITI E FANTASIOSI DOLCETTI GRAZIE ALLA RICETTA DI TOMMASO

- Sbattere 3 tuorli d'uovo con lo zucchero fino a che l'impasto diventa schiumoso
- Aggiungere la farina quanto basta, più il lievito
- Amalgamare fino ad ottenere un impasto omogeneo
- Formare delle palline
- Appiattirle
- Appoggiarci sopra gli stampini per la forma
- Disporre le forme in una teglia, precedentemente ricoperta con la carta da forno
- Infornare

ECCO IL NECESSARIO
PER AVVIARE IL NOSTRO LAVORO

L'IMPASTO STA PRENDENDO CONSISTENZA: GLI INGREDIENTI SONO GIA' STATI MESSI!

CHIARA, ALBERTO, TOMMASO SONO PRONTI A MANIPOLARE L'IMPASTO PER RENDERLO MORBIDO ED APPIATTIRLO

ORA CIASCUNA PALLINA DI PASTA HA PRESO UNA PRECISA FORMA: CUORE, LUNA, FIORE, … E TUTTO E' PRONTO DA INFORNARE

QUESTI SONO I PROVETTI PASTICCIERI CON I "BISCOTTINI TOMMASINI" PRONTI DA FAR CUOCERE E POI DA ASSAPORARE.