

CUOCHI IN CLASSE

Gli alunni e le insegnanti della classe IIIC, del plesso primaria Fornace Fagioli, hanno allestito un piccolo laboratorio di cucina.

Guardate che cosa sono riusciti a produrre!!!



BISCOTTI AL Pan di Zenzero

INGREDIENTI

Biscotti

120 g di zucchero a velo

250 g di miele

100 g di burro

½ cucchiaino di cannella in polvere

½ cucchiaino di cardamomo in polvere

½ cucchiaino di zenzero in polvere

Un pizzico di sale fino

1 cucchiaino di lievito in polvere

500 g di farina 00

1 uovo

Glassa

150 g di zucchero a velo

1 albume

PROCEDIMENTO

Glassa

1. Mescolare l'albume e lo zucchero, conservare la glassa in frigo.

Biscotti

1. Mescolare bene il miele, lo zucchero il burro e le spezie.

2. Successivamente unire l'uovo, la farina ed il lievito impastando molto bene.

3. Poi mettere in frigo, dopo aver coperto il contenitore con la pellicola, lasciando riposare il composto per alcune ore.

4. In seguito stendere l'impasto formando una sfoglia di 5 mm; tagliare con le formine per biscotti ed adagiare sulla placca da forno rivestita di carta forno.

5. Cuocere in forno a 180° per 12-15 minuti.

6. Infine glassare e decorare i biscotti ancora caldi.

LE FASI DELLA RICETTA

1. Versiamo gli ingredienti



2. Impastiamo



3. Lasciamo riposare l'impasto in frigorifero



4. Stendiamo la sfoglia e tagliamo con le formine



5. Cuociamo in forno

6. Prepariamo la glassa



7. Decoriamo con la glassa



8. I biscotti sono pronti :



BUON APPETITO!!!