



Published on *Scuola dell'infanzia Adele* (<https://www.maternadele.it>)

Contenuto in:

- News

Tags:

- Delfini

Anno scolastico:

2015-2016

Mese:

Maggio

Per introdurre l'argomento della cucina nelle quattro culture che stiamo conoscendo, abbiamo preparato dei deliziosi biscottini alle mandorle, senza uova o burro, facilissimi da preparare.

Abbiamo scelto questa ricetta perché rappresenta una simpatica particolarità della cucina cinese: i biscotti alle mandorle vengono detti anche biscotti della fortuna, e secondo la tradizione, dovrebbero contenere un messaggio di buon augurio.

Noi li abbiamo preparati per tutta la scuola, per augurare ad ognuno ... buona fortuna!



Abbiamo usato ingredienti molto semplici: farina, mandorle, zucchero, olio, latte e lievito.

E abbiamo seguito un altrettanto semplice procedimento:

abbiamo tritato con il mixer le mandorle e le abbiamo messe in una terrina con farina, lievito e zucchero;

abbiamo aggiunto olio e latte e abbiamo mescolato molto bene.



l'impasto inizialmente è risultato un po' sbriciolato ma, aiutandoci con le mani, abbiamo formato una palla unica dalla quale abbiamo preso, pian piano, delle palline.



Le abbiamo disposte sulla carta da forno per poi portarle in cucina.

Grazie alla preziosa collaborazione della nostra cuoca Lina i biscotti sono stati subito cotti, così da poter essere gustati come dolce al termine del pranzo.

Maestra Laura





Indicizzazione Robots:

SI

Pubblicato:

Pubblicato

Promosso in prima pagina:

Sempre in cima agli elenchi:

Inviato da docente5 il Lun, 09/05/2016 - 16:51

Source URL (modified on 09/05/2016 - 16:51): <https://www.maternadele.it/articolo/i-biscotti-della-fortuna>