

BISCOTTI

ETÀ : dagli 8 anni

TEMPO : 1 ora (compreso il tempo di cottura e di riordino)

MATERIALI :

- ciotola
- cucchiaio di legno
- tagliere e mattarello
- formina a forma di stella o coltellino
- teglia da forno
- carta da forno

Ingredienti per ciascun bambino:

- 80 g di farina bianca
- 40 g di zucchero
- 50 g di burro
- 1 uovo (pastorizzato)
- ciliegina o elementi di decoro

SVOLGIMENTO : Mettere il burro ammorbidito in una ciotola insieme allo zucchero e lavorarlo con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una crema spumosa. Unire anche il tuorlo dell'uovo ed infine la farina. Se l'impasto dovesse risultare troppo duro unire un po' di albume montato a neve. Con l'impasto ottenuto stendere una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore e ritagliare tante stelline (con una formina o un coltellino poco tagliente).

Allineare le stelline sulla teglia con carta da forno imburrata e porre al centro di ciascuna stellina una mezza ciliegina candita o altri elementi di decoro. Fare cuocere i biscotti per circa 10-15 min in forno a 160°C.

NOTE : Ricordare ai bambini di lavarsi le mani prima di cominciare il laboratorio di cucina. Fare indossare a ciascuno un grembiule. Fare attenzione con coltelli e strumenti affilati, soprattutto con i più piccoli.

