



CUCINIAMO INSIEME ?



Ciao bambini come state????

Anche se non possiamo vederci, le maestre vi pensano tantissimo... e proprio questa mattina nel preparare i loro biscotti preferiti hanno deciso di voler condividere la loro ricetta con voi.

Cosa dite vi piacerebbe prepararli???

Chiedete aiuto alla mamma o ai nonni

Sono dei biscotti gustosissimi....

**BISCOTTI SERPENTOSI, SPAVENTOSI
MA...SANI E GUSTOSI!!!!**

Pronti????? E allora mani in pasta



Per preparare i
biscotti vi servono
questi ingredienti

100 gr. di olio di semi



[Questa foto](#) di Autore sconosciuto è concesso in licenza da [CC BY-NC-ND](#)

50 gr. di miele



[Questa foto](#) di Autore sconosciuto è concesso in licenza da [CC BY-NC-ND](#)

60 gr. di zucchero



[Questa foto](#) di Autore sconosciuto è concesso in licenza da [CC BY-NC](#)

100 gr. di succo di frutta



[Questa foto](#) di Autore sconosciuto è concesso in licenza da [CC BY-SA](#)

320 gr. di farina



[Questa foto](#) di Autore sconosciuto è concesso in licenza da [CC BY-NC-ND](#)

1 Bustina di lievito per dolci
Gocce di cioccolato

Preparazione: In una ciotola capiente sciogliamo lo zucchero e il miele nel succo di frutta, aggiungiamo l'olio, poi la farina con il lievito. Mescoliamo fino ad ottenere un impasto morbido.

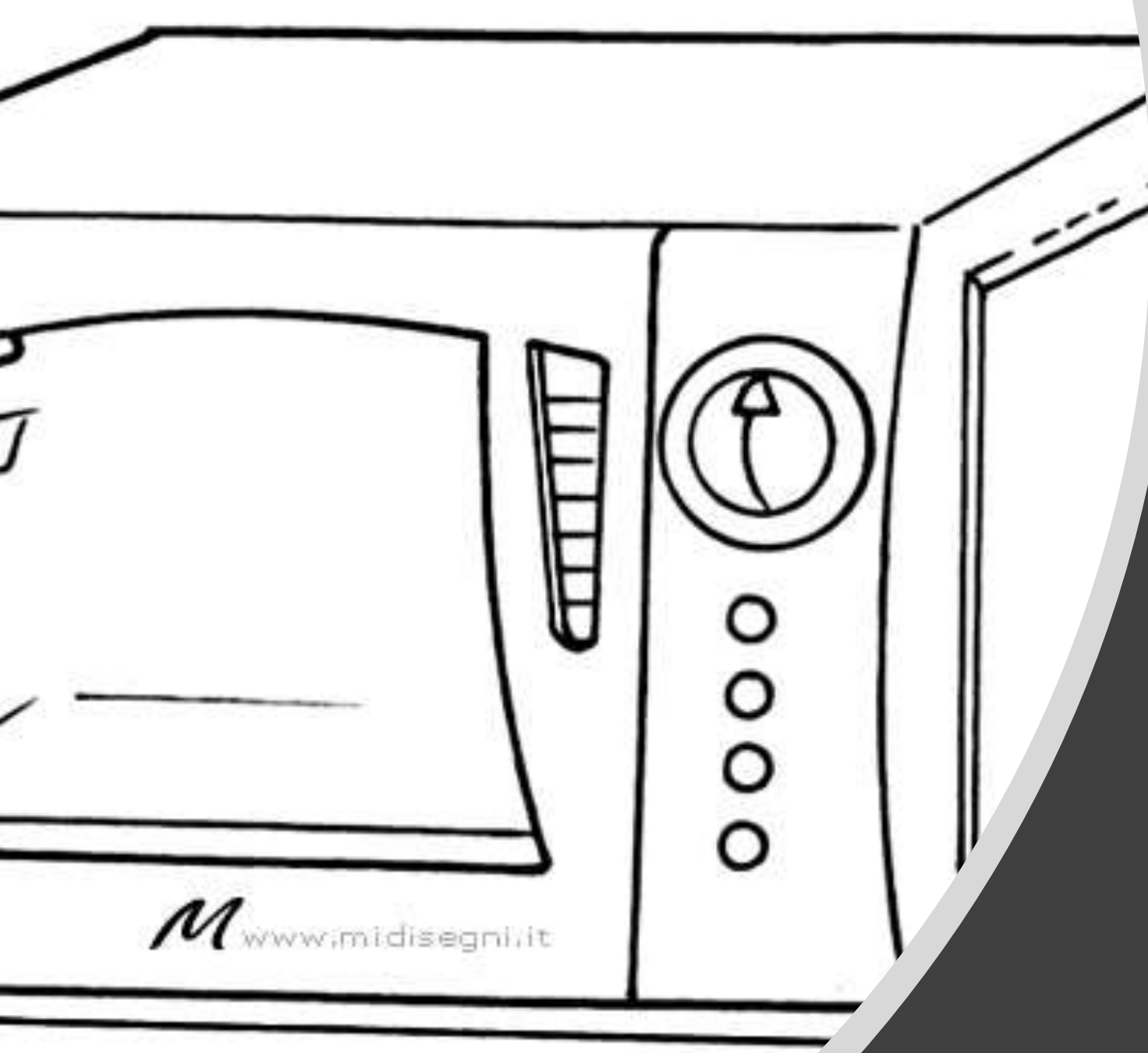




A questo punto con
la mamma lavorate
l'impasto sul
tavolo.



Dopo aver lavorato l'impasto stacca dei piccoli pezzetti e divertiti a modellare i sepentelli. Sistema gli occhietti utilizzando le gocce di cioccolato e adagiali su di una placca da forno rivestita da carta da forno.



E adesso la mamma ...mi
raccomando la mamma
metterà la teglia in forno
dove I biscotti
cuoceranno per circa 15
minuti.



E non abbiate
paura....sono
buonissimi!!!!

Vi salutiamo
cari bambini,
un abbraccio
dalle vostre
maestre.