

# Miss Pot



Ciao sono Miss Pot, la tortiera di fare torte squisite vado fiera, amo stare al calduccio nel forno sentirai che profumino tutto intorno! Quando esco però scotto tanto fammi raffreddare, apparecchia intanto. Con il mio rivestimento è un giochetto impiattare un dolce perfetto: imburrami non è necessario per un effetto straordinario.



## ATTENZIONE!

Ora ascoltami attentamente usami solo con mamma o papà presente. E se per tanto tempo con me vuoi cucinare, solo nel piatto la torta devi tagliare.



## Margherita

Io sono Margherita, la tua dietista preferita, lo sai che una cucina sana è anche saporita? Ti insegnerò a mangiare con piacere ciò che ti nutre a dovere.



## Le torte e biscotti

Oggi è la volta di torte e biscotti non c'è dubbio, tutti ne son ghiotti! I loro zuccheri ti danno una botta di energia mangiarli a colazione è una buona strategia: sono un ottimo carburante, non esagerare però è importante.



Possono anche essere una merenda speciale per festeggiare il compleanno sono l'ideale. Prepararli è semplice e molto divertente bastano pochi ingredienti per un dolce nutriente: farina, zucchero, burro e uova mischiali insieme e fai una prova, farcisci poi con la confettura e avrai una delizia pura. Usa il mattarello e stendi la sfoglia se di biscotti hai voglia, dai una forma con gli stampini e fai a gara a chi li fa più carini.



# Cuciniamo insieme... le torte e biscotti!



## [ Biscotti frollini ]

per 6 persone

**TEMPO DI PREPARAZIONE = 20 MINUTI**  
**+ TEMPO COTTURA E RAFFREDDAMENTO**



### Ingredienti

- 200 g di farina
- 100 g di burro freddo
- 4 cucchiaini da minestra di zucchero
- 1 uovo piccolo

### Preparazione

1. Ricava dal burro tanti piccoli pezzetti
2. Mescola la farina con il burro e l'uovo impastando velocemente
3. Forma una palla e avvolgila nella pellicola trasparente e mettila in frigorifero per 30 minuti
4. Stendi la pasta con il mattarello dopo averla leggermente spolverizzata con un poco di farina e ricava una sfoglia alta circa mezzo centimetro
5. Taglia i biscotti con le formine e disponi i biscotti su di una teglia
6. Cuoci i biscotti in forno a 180°C per 10 minuti

### Trucchetto

Usa la farina di riso se sei allergico al glutine, avrai comunque un ottimo risultato.

