

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!**



(Ciambella allo yogurt)

per 6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE = 20 MINUTI

+ TEMPO COTTURA



Ingredienti

- 2 uova
- 1 yogurt bianco o alla frutta
- 1 misurino di zucchero
- 3 misurini scarsi di farina
- mezzo misurino di olio extra vergine di oliva sapore delicato
- mezza bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di granella di zucchero

Preparazione

1. Versa lo yogurt in una ciotola, poi lava bene il vasetto: sarà il tuo misurino
2. Rompi le uova in un'altra ciotola e unisci lo zucchero
3. Sbattile bene con la forchetta fino ad ottenere un composto spumoso
4. Unisci lo yogurt e l'olio mescolando ancora un po'
5. Aggiungi la farina e il lievito e amalgama bene il tutto sempre mescolando
6. Versa il composto nello stampo e cospargilo di granella
7. Cuoci in forno per 25 minuti a 180°C
8. Sforna il dolce e fallo raffreddare un poco prima di toglierlo dallo stampo

Trucchetto

Se vuoi fare una merenda diversa, taglia la ciambella a fette e spalmaci sopra della confettura.

