

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!**



[Golosi scrigni di mele]

TEMPO DI PREPARAZIONE = 10 MINUTI
+ TEMPO COTTURA



Ingredienti

- 1 mela
- 1 cucchiaio da minestra
di marmellata di albicocca
- 1 o 2 amaretti piccoli
- 1 noce e 1 mandorla tritate
- 2 chicchi di uva sultanina

Preparazione

1. Prendi la mela e togli il torsolo
2. Sbriciola l'amaretto, la noce e la mandorla
3. Mettili in una terrina e aggiungi la marmellata e l'uvetta mescolando delicatamente
4. Riempi la mela con il composto ottenuto
5. Avvolgila con la carta argentata come se fosse un fazzoletto, senza schiacciarla troppo
6. Inforna per 30/40 minuti a 180°C

Trucchetto

Se vuoi rendere la tua mela più golosa, aggiungi due cucchiai di panna montata.

