

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!



[Pan di spagna]

per 6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE = 20 MINUTI
+ TEMPO COTTURA



Ingredienti

2 uova
2 cucchiai da minestra di farina 00
4 cucchiai da minestra di zucchero
1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
mezzo vasetto di confettura extra di albicocche

Preparazione

1. Rompi le uova in una ciotola insieme allo zucchero e alla buccia di limone
2. Sbattile bene con una forchetta fino ad avere un composto ben gonfio
3. Unisci delicatamente la farina
4. Versa il composto nella tortiera
5. Passa in forno già caldo a 180°C per 25/30 minuti
6. Sforna la torta, togliila dallo stampo e lasciala raffreddare
7. Taglia in due il pan di spagna ricavando due dischi
8. Spalma la confettura su di un disco e ricomponi il dolce.

Trucchetto

Se vuoi puoi cospargere il dolce con dello zucchero a velo.

