

ATTIVITA' CERCHI ETEROGENEITA' ( ROSSI , GIALLI e BLU)

Cari bambini , siamo giunti alla conclusione dei cappuccetti ROSSO, BIANCO, GIALLO E BLU.....

Vi ricordate a scuola quando abbiamo raccontato **cappuccetto rosso**? Una bambina tenera che doveva andare nel bosco a portare la focaccia alla nonna ma...incontrò il lupo nero con i grandi dentoni..... e poi **cappuccetto bianco**..... Bianco e soffice come la neve.... l'abbiamo raccontata in inverno....brrrrr che freddo che faceva!!!!!! Poi c'è stato **cappuccetto giallo** che viveva in città sempre in compagnia del lupo ...infine **cappuccetto blu** ....blu come la notte, il mare.....

Spero vi siano piaciuti e vi siate divertiti/e....per concludere ho pensato di proporvi un'attività di cucina...io li ho provati a fare e sono usciti buonissimi....

**I BISCOTTI COLORATI DI CAPPUCETTO**

**Ingredienti**

**Per la pasta frolla:**

2 uova



100 g di zucchero



100 ml di olio di semi di girasole



$\frac{1}{2}$  bustina di lievito per dolci

E-mail [info@scuolamaternamatteazzi.it/cda.ipab.matteazzi@gmail.com](mailto:info@scuolamaternamatteazzi.it/cda.ipab.matteazzi@gmail.com)

Sito web [www.scuolamaternamatteazzi.it](http://www.scuolamaternamatteazzi.it)

C.F. 80007230248 – P.Iva 01977090248



320 g di farina



### Per la glassa ad acqua

3o 4 cucchiaini di acqua bollente



Coloranti alimentari (rosso, bianco, giallo e blu) scegliete voi poi i colori che preferite.



300g di zucchero a velo



**Procedimento:**

**I.P.A.B. ASILO INFANTILE MATTEAZZI ORAZIO PAPÀ E MAMMA**

Via Verdi, 1 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI) Telefono 0444206262

Rompere le uova in una ciotola, aggiungere lo zucchero e iniziare a mescolare. Unire l'olio e il lievito. Continuare a mescolare. Aggiungere la farina, poco per volta. Quando l'impasto diventerà più consistente cominciamo ad impastare con le mani sul piano di lavoro infarinato e lavoriamo finché non avremo incorporato tutta la farina. La pasta frolla è pronta per realizzare i biscotti di cappuccetto. Si possono usare le formine a proprio piacere. Cuoceteli in forno a 180° per 15 minuti.

Una volta sfornati vengono lasciati raffreddare e si passa a preparare la glassa all'acqua secondo il procedimento che segue:

Setacciate in una ciotola lo zucchero a velo, unite un cucchiaino alla volta l'acqua bollente e mescolate, lo zucchero dovrà sciogliersi completamente.

Dividete la glassa in tante ciotoline quanti sono i coloranti alimentari e tingetela. Mettete quindi la glassa sopra ai biscotti.

Buon lavoro