

ATTIVITA' IN ETEROGENEITA' (CERCHI ROSSI GIALLIE BLU)

Per tutti i Cerchi propongo un laboratorio di cucina: un dolce al limone.

Di seguito gli ingredienti e il procedimento.

Torta al limone

Ingredienti per uno stampo da 24 cm:

- 270 gr di farina 00,
- 3 uova grandi,
- 300 gr di zucchero,
- 4 cucchiaini di olio di semi,
- il succo di 2 limoni,
- scorza grattugiata di 1 limone,
- 1 bustina di lievito

Per la glassa di copertura:

- zucchero a velo vanigliato q.b,
- 1 cucchiaino di acqua calda,
- qualche goccia di limone

Procedimento: Separate i tuorli dagli albumi. In un'ampia ciotola unite i rossi con lo zucchero, il succo filtrato di 2 limoni, la scorza grattugiata e l'olio di semi. Frullate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto omogeneo, senza grumi. A questo punto, versatevi la farina e il lievito setacciati mescolando manualmente il composto. Risulterà abbastanza corposo, non preoccupatevi! montate gli albumi a neve ed uniteli all'impasto della torta, mescolando dal basso verso l'alto, delicatamente.

BUON LAVORO A TUTTI!!!!!!!!!!!!