



PROGETTO "NIDO A CASA"

FOCACCIA DOLCE DEL LUPO

OGGI VI PROPONIAMO UNA
RICETTA, CREATA PER NOI DAL
LUPO E DAI 7 CAPRETTI!
SCOPRIAMOLA INSIEME!

INGREDIENTI

- 350 gr di FARINA 00
- 1 bicchiere d'ACQUA
- 1 bicchiere di LATTE
- ½ bicchiere di OLIO
- 70 gr di ZUCCHERO
- 1 bustina di LIEVITO DI BIRRA
 - SALE q.b.
- ZUCCHERO A VELO q.b.



PROCEDIMENTO

1) IN UNA CIOTOLA METTETE LA FARINA A FONTANA; AGGIUNGETE IL LIEVITO SETACCIATO E UN PIZZICO DI SALE.



2) VERSATE L'ACQUA E IMPASTATE PER 5 MINUTI, AGGIUNGENDO IL LATTE A FILO, LO ZUCCHERO E L'OLIO FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO.



3) LASCIATE IL COMPOSTO COPERTO A LIEVITARE FINO A CHE NON AVRÀ UN VOLUME DOPPIO.



4) LAVORATELO DI NUOVO E FATELO NUOVAMENTE LIEVITARE. STENDETELO FORMANDO UNA SFOGLIA DI CIRCA 1 cm.

5) INFORNATE LA FOCACCIA PER 20 MINUTI A 200 °C E SERVITELA SPOLVERANDOLA CON LO ZUCCHERO A VELO!



BUON APPETITO!

CONTINUE A SPERIMENTARE E
RICORDATEVI DI MANDARCI FOTO DEL
VOSTRO MOMENTO DI ATTIVITÀ
INSIEME!



LE EDUCATRICI
ASILO NIDO ALBERO AZZURRO