



PROGETTO "NIDO A CASA"

# FRUTTOLO FATTO IN CASA

OGGI VI PROPONIAMO UNA  
RICETTA FACILE E SFIZIOSA,  
PERFETTA PER I VOSTRI BIMBI,  
UTILIZZANDO FRUTTA DI  
STAGIONE!

## INGREDIENTI (per circa 8 fruttolo)

- 200 g FORMAGGIO QUARK
- 
- 120 g FRAGOLE
- 1 cucchiaino di ZUCCHERO A VELO

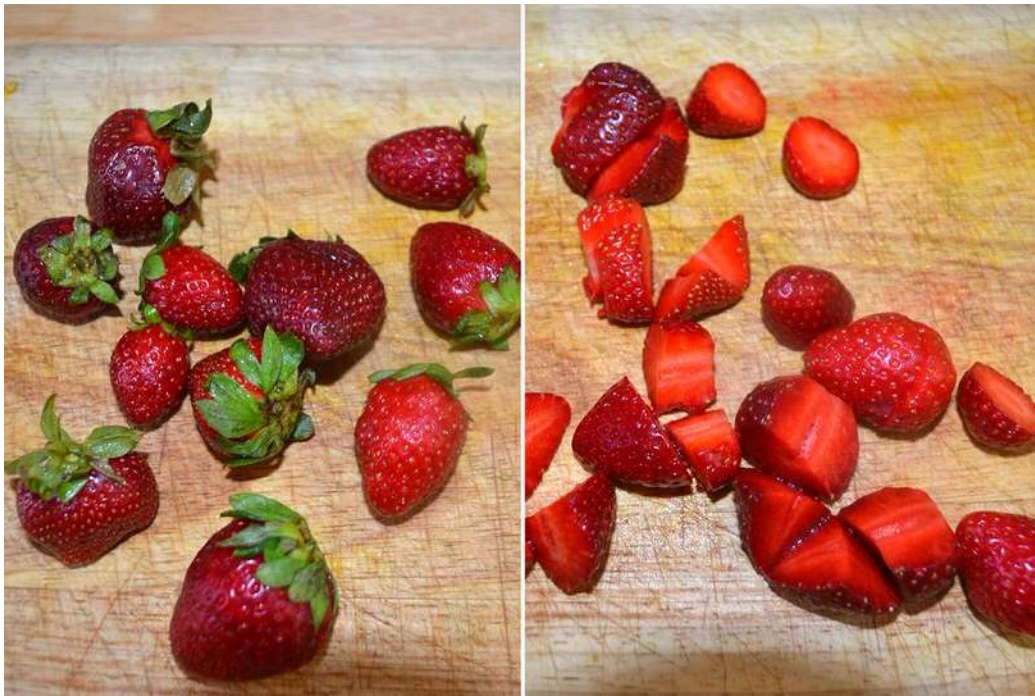


INIZIAMO!!



## PROCEDIMENTO

- LAVATE LE FRAGOLE, PRIVATELE DEL PICCIOLO E TAGLIATELE A PEZZI.



- FRULLATELE ASSIEME ALLO ZUCCHERO A VELO OTTENENDO COSÌ UNA CREMA.





- METTETE IL FORMAGGIO IN UNA CIOTOLA ED AGGIUNGETE LA CREMA DI FRUTTA PASSANDOLA PER UN COLINO. AMALGAMATE BENE GLI INGREDIENTI CON UNA SPATOLA.



- **IL FRUTTOLO È PRONTO!**  
CONSERVATELO IN FRIGO PER MASSIMO 2 GIORNI, CHIUSO IN BARATTOLI DI VETRO

FONTE RICETTA: [www.misya.info](http://www.misya.info)

# BUON APPETITO!

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



LE EDUCATRICI  
ASILO NIDO ALBERO AZZURRO