

Torta per gli amici



In una nuova scuola, sperduta in piena campagna, lontanissima dagli amici e i compagni di classe di Parigi, Juliette si sente molto sola. Chiacchierando con i genitori, ha un'idea: inventerà un questionario per selezionare una nuova amica! Dopo qualche tentativo molto ardimentoso e un po' goffo, Juliette scoprirà che l'amicizia è come un colpo di fulmine: ti afferra all'improvviso e ha già tutte le risposte.

Testo in stampatello minuscolo.

Per saperne di più: <http://www.babalibri.it/vuoi-essere-mia-amica>

Torta per gli amici

Juliette e la signora Hortense cucinano insieme una torta. Tu ne hai mai fatta una?

Ecco una ricetta per preparare una buonissima torta con l'aiuto di un adulto.

SBRICCIOLONA DI PERE

INGREDIENTI:

- 2 grosse pere mature
- 120 g di farina 00
- 70 di zucchero
- 50 g burro
- un pezzo di cioccolato fondente
- un pizzico di sale

QUANDO
DECIDI DI CUCINARE,
CHIEDI SEMPRE A UN
ADULTO
DI AIUTARTI!

CHE COSA FARE?

1. Pelate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a tocchetti. Conservatele in una ciotola. Rompete il cioccolato fondente in scaglie e tenetelo da parte.
2. Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale e il burro a tocchetti. Impastate rapidamente: la massa non dovrà essere liscia, ma composta da grumi compatti.
3. Disponete le pere in una teglia imburrata, aggiungete le scaglie di cioccolato .
4. Ricoprite il tutto con l'impasto.
5. Mettete in forno a 180° per 40 minuti circa e sfornate quando la superficie sarà dorata.

