Cari bambini a tutti un grande CIAO!

Ecco le ultime attività da preparare per il quaderno e altre per divertirvi.

Vi auguro di trascorrere ore liete in famiglia.

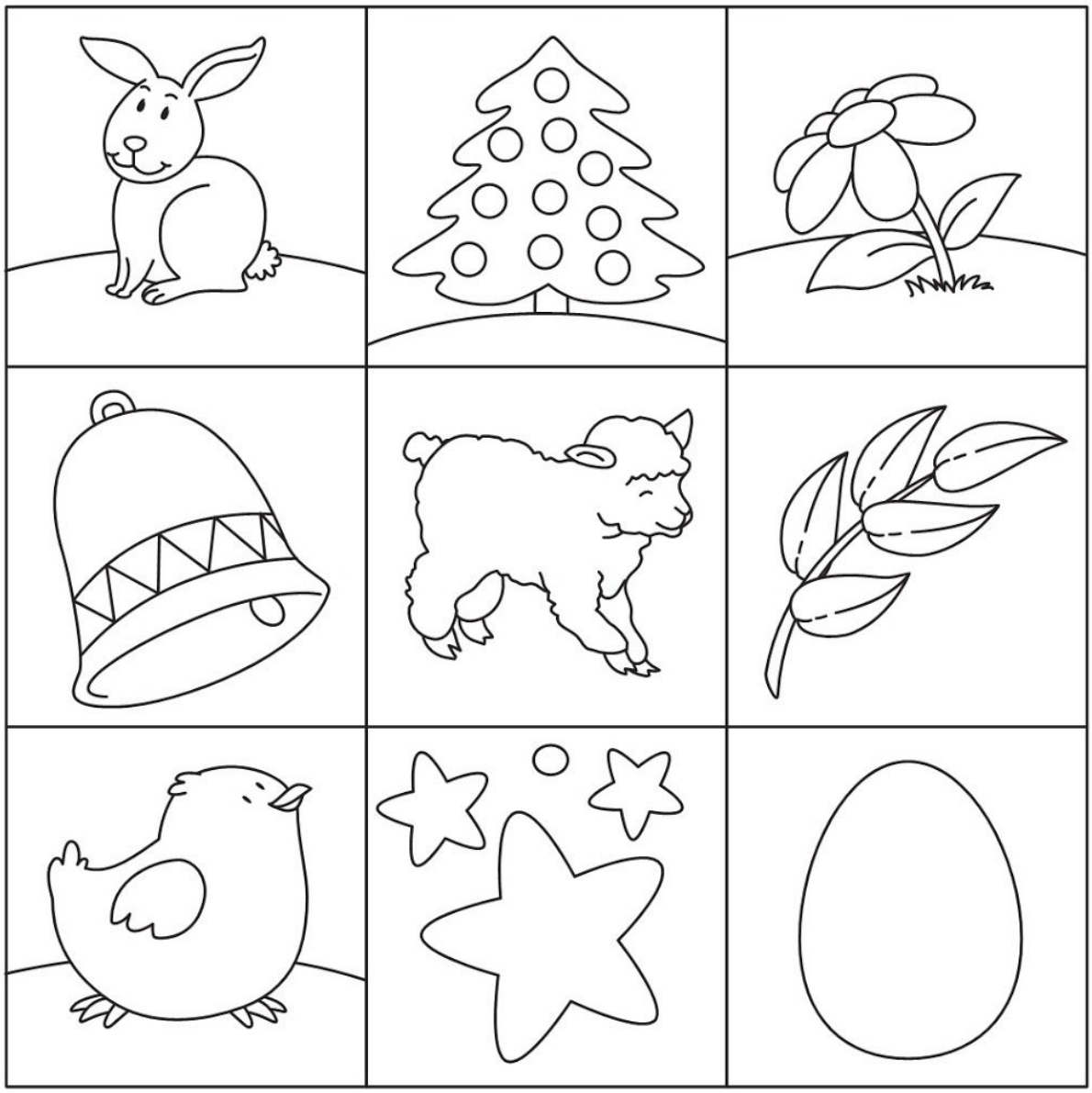
Mi mancate. Posso solo abbracciarvi da lontano e augurare a voi e alla vostra famiglia

BUONA PASQUA

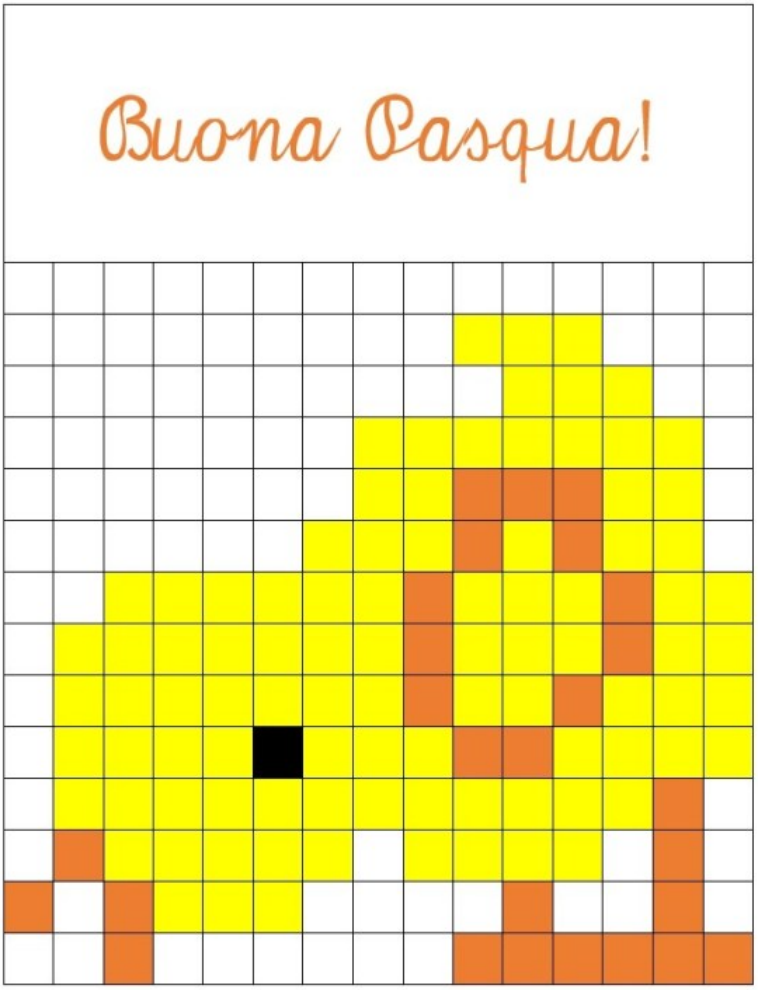
CLAUDIA

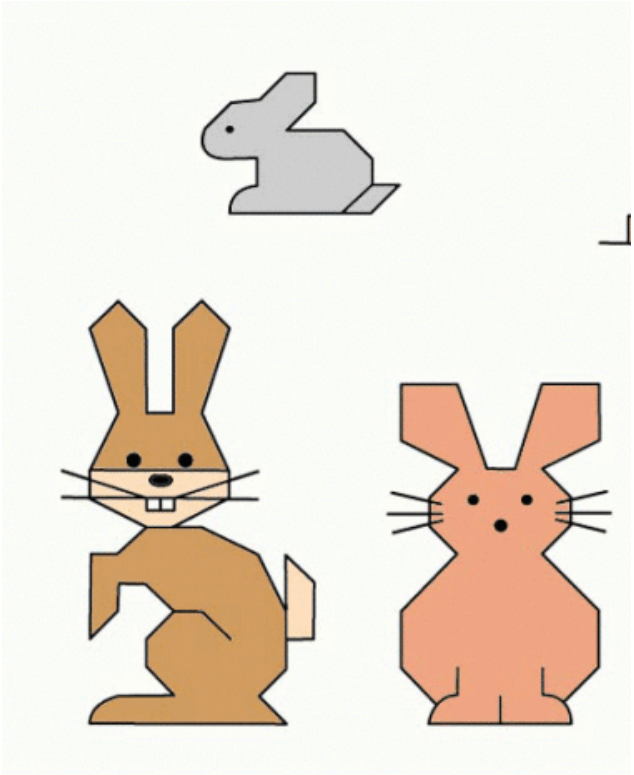
PS : Se vuoi chiedere qualche cosa, puoi chiamarmi allo **091 945 34 70**

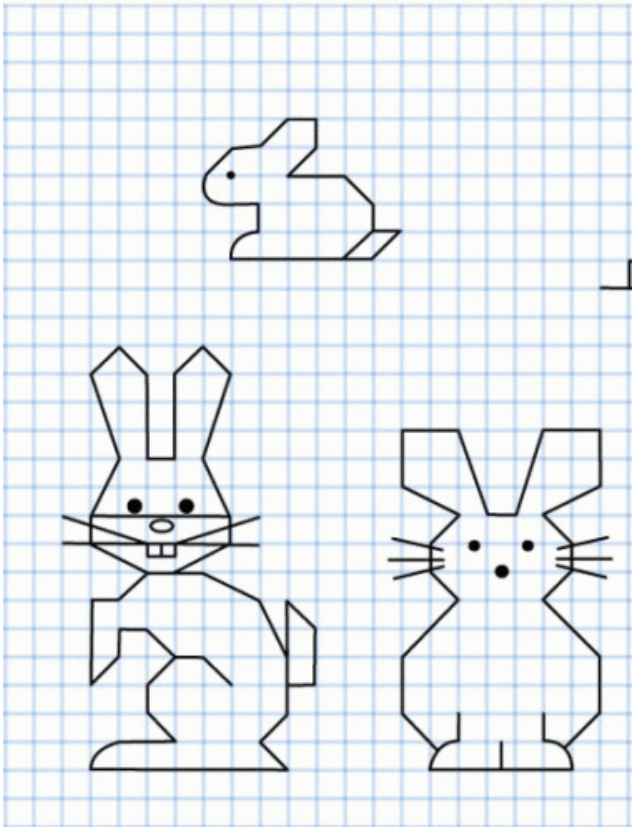
Intrusi a Pasqua!



COLORA SOLO I DISEGNI PASQUALI







CREA IL TUO BIGLIETTO D` AUGURI PER PASQUA!

INGRANDISCI/RIMPICCIOLISCI A PIACERE.

Ingredienti per 8 PEZZI
tempo totale: 2 h 55 min.
preparazione: 1 h

Pasta lievitata

500g	farina di spelta bianca
1c.no	sale
3c.	zucchero
½ cubetto	lievito (ca. 20 g), sbriciolato
80g	burro, a pezzi
3dl	latte

PROCEDI COSI`

Pasta lievitata

In un recipiente mescolare la farina con il sale, lo zucchero e il lievito. Unire il burro e il latte, mescolare e lavorare fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per ca. 1 ora e ½, fino a quando il volume della pasta sarà raddoppiato.

Dar forma ai coniglietti

Da ¼ dell'impasto ricavare 16 piccole zampette rotonde e 8 lunghe orecchie e incidere quest'ultime con le forbici. Tagliare il resto dell'impasto in 8 pezzi, dimezzarli a loro volta e ricavarne una pallina per la testa e una per il corpo.

Per le braccia dividere in tre parti uguali il corpo senza separarle completamente. Disporvi una carota e incrociarvi sopra le braccia. Adagiare i coniglietti su una placca rivestita con carta da forno, quindi completarli con zampe e orecchie.

In forno

Cuocere per ca. 25 min. nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180 °C, quindi sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.