



Le ricette di... Fata Zuccherina ~ e il suo aiutante Pasticcino ~



Dopo le feste natalizie, con gli occhi ancora pieni di incanto e il pancino colmo di dolcetti, **Fata Zuccherina** e il suo aiutante **Pasticcino** si sono rimessi all'opera.

Carnevale è alle porte, con la sua carica di allegria fatta di **vestiti**, **colori**, **stelle filanti** e **coriandoli** e **Fata Zuccherina** non vuol farsi trovare impreparata!

Oggi ti propone due ricette speciali, da provare subito.
La prima è una torta colorata come il vestito di **Arlecchino**, e magica come il **Carnevale** che sta per arrivare.

Torta Arlecchino

INGREDIENTI



400 gr di farina per dolci*



90 gr di zucchero



1 bustina di lievito per dolci



200 gr di latte**



40 gr di olio di semi***



aromi a piacere:
vaniglia, scorza d'arancia
o limone, cannella



4 coloranti alimentari
(in gocce o in gel)



miele per spennellare

zuccherini per decorare

Prepara tutti gli ingredienti su un
tavolo comodo, lava bene le
manine e allaccia il grembiolino.
Stai per iniziare un'avventura
super colorata!



*Se sei celiaco ti consiglio di usare farina di riso o di **mais**. Osserva l'impasto: potrebbe servire qualche goccia in più di latte e olio. **Puoi usare anche latte vegetale (mandorla, riso, avena, soia). ***Per un gusto più deciso puoi sostituirlo con olio extravergine di oliva.



Prepariamo l'impasto del sole

1

In una ciotola grande riunisci tutti gli *ingredienti secchi*: **farina**, **zucchero** e **lievito**, e mescola bene.

In un'altra ciotola versa gli *ingredienti liquidi*: **acqua**, **latte** e **olio**, e mescola con una forchetta.

Ora unisci i liquidi ai secchi e mescola con calma fino a ottenere un impasto **liscio e morbido**.

Aggiungi gli aromi che hai scelto, chiudi gli occhi e annusa il profumo della magia...

Ora viene la parte più divertente!

2

Dividi l'impasto in **quattro** ciotoline, una per ogni colore. In ciascuna aggiungi qualche goccia di **colorante** e mescola, finché ogni impasto diventa brillante, come il costume di **Arlecchino**.



3

Il cerchio magico

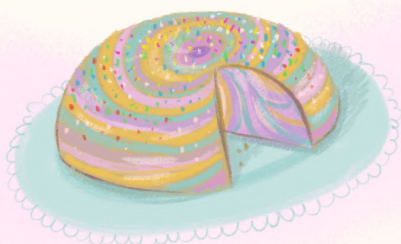
Imburra e infarina uno stampo rotondo (puoi usare anche l'olio). Ora divertiti a creare la tua torta: versa un cucchiaino di impasto alla volta, alternando i colori.

Un cucchiaino sopra l'altro, come tanti **cerchietti colorati** che si abbracciano.

In forno, per un viaggio fatato!

4

Quando l'impasto è finito, è il momento di infornare. Cuoci a **175 °C per circa 45 minuti**, finché la torta sarà dorata e in casa si sentirà un profumo di festa!



La magia della dolcezza

5

Lascia raffreddare un po' la torta, poi spennella la superficie con un velo di **miele** e decorala con **zuccherini colorati**.

Ogni fetta sarà una sorpresa: diversa, colorata e piena di allegria, per allietare i pomeriggi di Carnevale, insieme a tutti i tuoi amici!

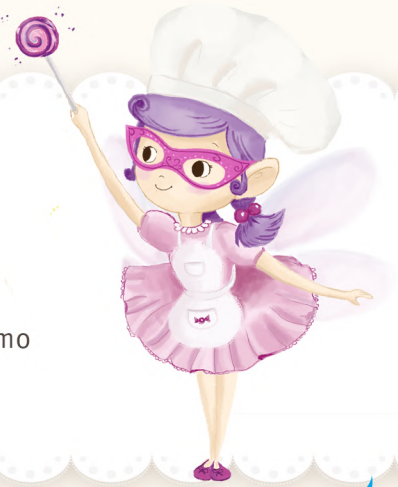


Mascherine

Per prepararsi per bene a **Carnevale** mi sembra, però, che manchi ancora qualcosa.

Fammi pensare... ah sì, ecco, stavo per dimenticare le **mascherine**!

Starai di sicuro pensando a quelle da indossare, e invece oggi vedremo insieme come creare delle **mascherine dolci**, veloci da preparare e **buonissime da mangiare**!



300 gr di farina
150 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
una bustina di vanillina
aromi a piacere



Lava per bene le manine
e allaccia il grembiolino...
Destinazione fantasia!!!



OCCHIO A NON SCHIZZARE
TROPPO ACQUA COME IL NOSTRO
PASTICCINO!

1

Per la preparazione della pasta frolla unisci tutti gli ingredienti, mescolali per bene fino ad ottenere una **pallina morbida e profumata**, avvolgila nella pellicola trasparente e lasciala riposare in frigo per almeno un'ora.

Trascorso questo tempo, stendi la frolla su una spianatoia, con l'aiuto di un adulto, e **ritaglia tante mascherine dalle forme più diverse**. Puoi giocare con la fantasia e creare le forme che più ti piacciono, ma per iniziare **troverai alcuni modellini alla pagina 5**, ti basterà stamparli e ritagliarli, adagarli sulla pasta frolla stesa e creare delle sagome da cuocere in forno, come se fossero dei *grandi biscotti*. Mi raccomando, nell'utilizzare il coltello fai molta attenzione e chiedi aiuto a chi sta cucinando con te.

Cuoci le mascherine in forno a 175° per circa 15 minuti.





2

Una volta che le mascherine saranno cotte e raffreddate inizierà la parte migliore: **decorarle!!!** Puoi utilizzare tutto ciò che ti piace e che hai in casa: **cioccolato al latte**, **bianco** oppure **fondente**, **burro di arachidi**, creme spalmabili al **pistacchio**, alla **nocciola**, al **cacao**, ma anche **zuccherini colorati**, **codette** e **granella di tutti i tipi**, oltre alla **farina di cocco** che renderà le tue mascherine *delicate e profumate*.



Se sei celiaco sarà sufficiente utilizzare una farina che riesci a tollerare e il gioco sarà fatto. Preferisci sostituire il burro? Utilizza 120 grammi di olio di semi di girasole.

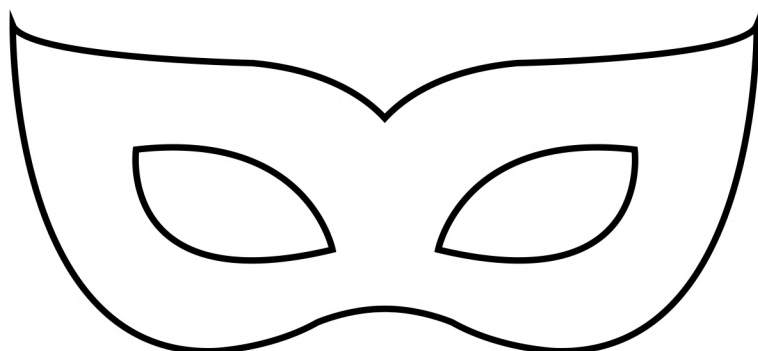
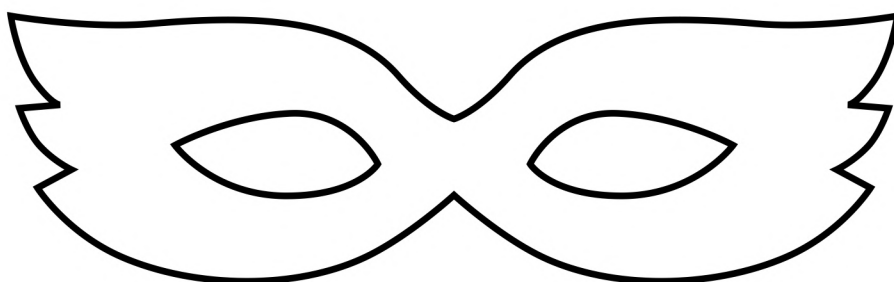
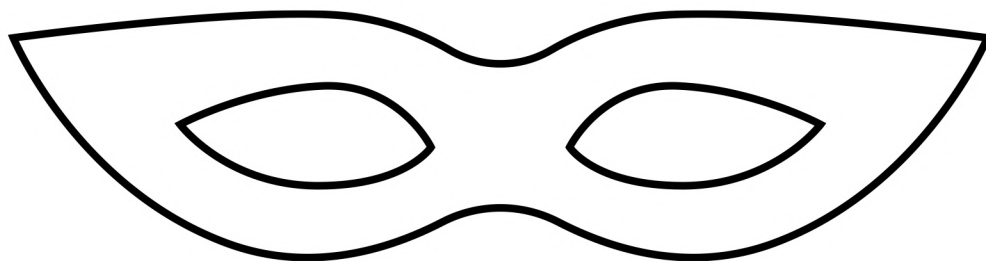
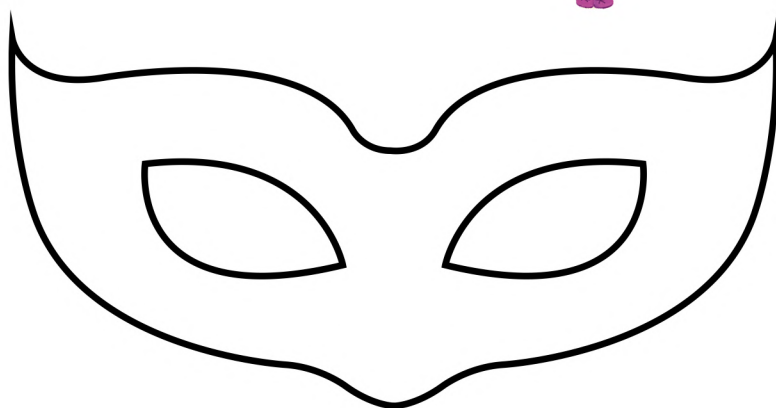
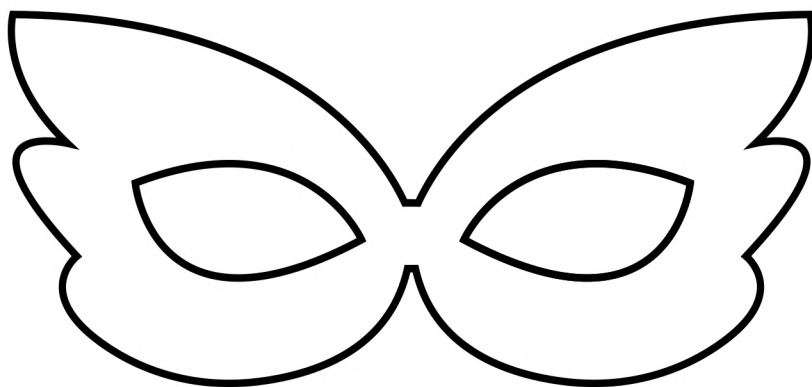
E per l'uovo? Puoi sostituirlo con mezza banana schiacciata o con 3 cucchiaini di burro di arachidi.

E se vuoi realizzare questa ricetta all'ultimo minuto, ti basterà utilizzare un rotolo di pasta sfoglia già pronta all'uso. La trovi nel banco frigo di qualsiasi supermercato e ce ne sono di tanti tipi, anche per celiaci e intolleranti..



Questa ricetta è perfetta per trascorrere un pomeriggio in casa con i tuoi amichetti, fratellini e sorelline, liberare la fantasia e creare delle vere opere d'arte contemporanea!

Provacì, il divertimento è assicurato!
Aspetto le tue foto e i tuoi commenti sui nostri social!





Ritaglia il cappellino di carnevale di Pasticcino, incolla e aggiungi un elastico, bloccalo piegando le due piccole estremità rotonde verso l'interno e incollale.



COLLA





Stampa e ritaglia la mascherina di Fata Zuccherina e divertiti a creare le ricette di Carnevale proprio come lei!

