



PROGETTO "NIDO A CASA"
CUCINIAMO INSIEME

SALAME AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

250g BISCOTTI SECCHI

200g ZUCCHERO

200g BURRO

100g CACAO AMARO

2 UOVA



PER PRIMA COSA SBRICCIOLATE I
BISCOTTI; I BIMBI POSSONO
SBRICCIOLARLI CON LE MANI. SE
DOVESSERO POI RISULTARE PEZZI
TROPPO GROSSI POTRETE METTERLI
DENTRO UN CANOVACCIO E PESTARLI
CON UN BATTICARNE.



ORA CON UNA FRUSTA ELETTRICA O
CON UNA FRUSTA A MANO SBATTETE
LE UOVA CON LO ZUCCHERO FINO A
CREARE UNA CREMA MOLTO CHIARA E
SPUMOSA



UNITE POI IL CACAO E IL BURRO
FATTO AMMORBIDIRE; CONTINUANDO
CON LA FRUSTA FINO A CREARE UN
COMPOSTO OMOGENEO.

AMALGAMATE AL COMPOSTO I BISCOTTI SBRICIOLATI



LAVORATE IL COMPOSTO CON LE
MANI INUMIDITE DANDOGLI LA
FORMA DI UN SALAME E
AVVOLGETELO POI CON UN FOGLIO DI
ALLUMINIO O CARTA DA FORNO.
FATELO RAFFREDDARE IN
FRIGORIFERO PER ALMENO 2 ORE.

SERVITELO A FETTE, MAGARI SU UN
TAGLIERE PER DARE L'IDEA DI UN
"SALAME" VERO!



BUON APPETITO!!!

RICORDATEVI DI MANDARCI FOTO/VIDEO
DEL VOSTRO MOMENTO DI ATTIVITÀ
INSIEME!

LE EDUCATRICI
ASILO NIDO ALBERO AZZURRO