



Leonardo da lontano (quarto appuntamento)

Si avvicina la Pasqua e non si può festeggiare perché siamo lontani. Ma cosa dite? Certo che si può! E tutti insieme.

Vi voglio regalare un'antica, antichissima ricetta... "la pupa e il cavallo".

Dovrete impastare tutti gli ingredienti che vi dirò ma prima controllare bene tutti i numeri che vi scrivo (non sbagliate  guardate con attenzione)



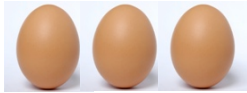
500 grammi di FARINA



200 grammi di ZUCCHERO



3 uova medie



(o 1 vasetto e 1/2 di yogurt)



1 BICCHIERE scarso di olio extravergine d'oliva



1 bustina di lievito



per dolci

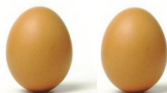
1 bustina di vanillina



La buccia di 1 limone grattugiata



2 uova per decorare



(facoltative)

PERFETTO! È TUTTO PRONTO?

ORA TOCCA A TE

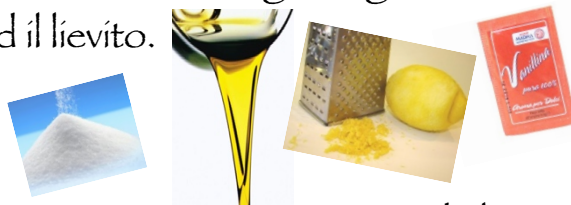


PROCEDIAMO!

1 Metti sul tavolo la farina, fai una fontana e al centro metti le 3 uova (o lo yogurt)



2 Aggiungì lo zucchero l'olio e il limone grattugiato, la bustina di vanillina ed il lievito.



3 lavora fino ad ottenere un impasto compatto ed elastico.



4 Lascia riposare per 15 minuti.



5 Ora puoi stendere una sfoglia e creare la pupa e il cavallo o una forma che ti piace.



6 Una volta pronti, posiziona le uova al centro, poi con le striscioline messe da parte, forma una croce sull'uovo e liscia i bordi con le dita.



7 Cuoci in forno caldo a 180° per circa 20/30 minuti dipende molto dal vostro forno. Decora a piacere.

La pupa e il cavallo sono un simbolo tradizionale abruzzese della Pasqua, offrire questi biscotti è un gesto di amore, di solidarietà e di rinascita; manda una foto dei tuoi biscotti alle maestre ed ai compagni come...

Auguri di
Buona Pasqua



Auguri a tutti
Z. Leonardo