

PROPOSTA PER LA **FESTA DEL PAPÀ**

LEGGI LA FILASTROCCA QUALCHE VOLTA (FATTI AIUTARE DALLA MAMMA O DA UN FRATELLO/SORELLA PER LE PAROLE PIÙ DIFFICILI), PER POI LEGGERLA BENE AL TUO PAPÀ QUESTA SERA. SE TI VA, RICOPIALA SUL QUADERNO ROSSO E FAI UN DISEGNO.

SE LA MAMMA È D'ACCORDO, STASERA ACCOMPAGNA LA LETTURA DELLA FILASTROCCA CON UN'OTTIMA TORTA FATTA INSIEME!

(DOPO LA FILASTROCCA, TI PROPONGO UNA TORTA FACILE E VELOCE CHE PIACERÀ A TUTTI, PUOI AIUTARE LA MAMMA LEGGENDO LA RICETTA PER LEI!).



PER LA FESTA DEL PAPA'
HO PENSATO LA PER LA
COME FARE UN GRANDE DONO
AL MIO PAPI, TANTO BUONO.
HO PENSATO AD UNA TORTA
PANNA O CACAO, POCO
IMPORTA!

TI VOGLIO BENE, PAPA'



TORTA VELOCISSIMA PANNA O CACAO (SCEGLI TU!)

INGREDIENTI

- 150 G DI ZUCCHERO
- 120 G DI FARINA + 30 G DI CACAO (O 150 G DI FARINA SE SI VUOLE BIANCA)
- 100 G DI FECOLA/AMIDO
- 3 UOVA
- 130 G DI OLIO
- 130 G DI ACQUA
- 1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

PROCEDIMENTO

SBATTERE A LUNGO LE UOVA CON LO ZUCCHERO (ALMENO 5 MINUTI). POI AGGIUNGERE L'ACQUA E L'OLIO SEMPRE MESCOLANDO.

ALLA FINE, CONTINUANDO A MESCOLARE (MEGLIO CON UNA FRUSTA O UNO SBATTITORE ELETTRICO), UNIRE LE FARINE, IL CACAO E IL LIEVITO.

CUOCERE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 40 MINUTI.

PS. POTETE DARE ALLA TORTA LA FORMA CHE PREFERITE: TONDA, CIAMBELLA, ECC. OPPURE FARNE DEI MUFFIN, IN QUESTO CASO LA COTTURA SARÀ DI 20/30 MINUTI.