

CITTA' DI  
VENEZIA



DIREZIONE SVILUPPO  
ORGANIZZATIVO E STRUMENTALE  
SETTORE SERVIZI EDUCATIVI  
PROGETTAZIONE EDUCATIVA



LUDOTECA  
LA LUNA NEL POZZO

# MERENDA DI CARNEVALE

**LABORATORIO PER BAMBINI DAI 5 ANNI  
ACCOMPAGNATI DA MAMMA E PAPA'**

# *TI CONOSCO "MASCHERINA"*

**Oggi faremo insieme i biscotti di carnevale.**

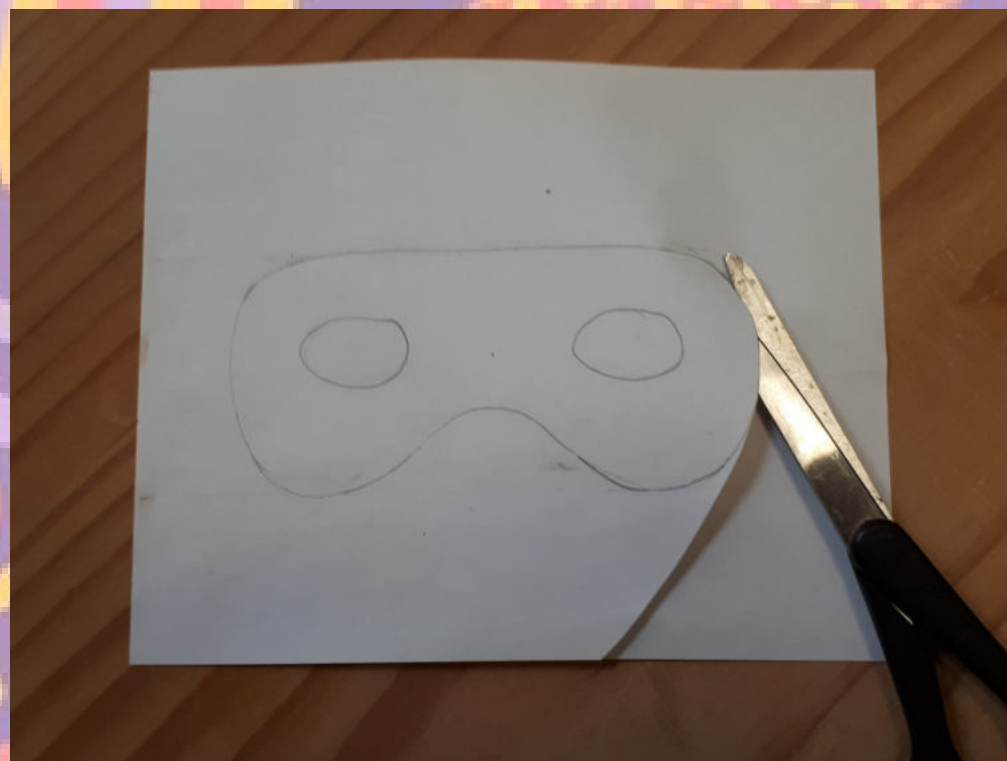
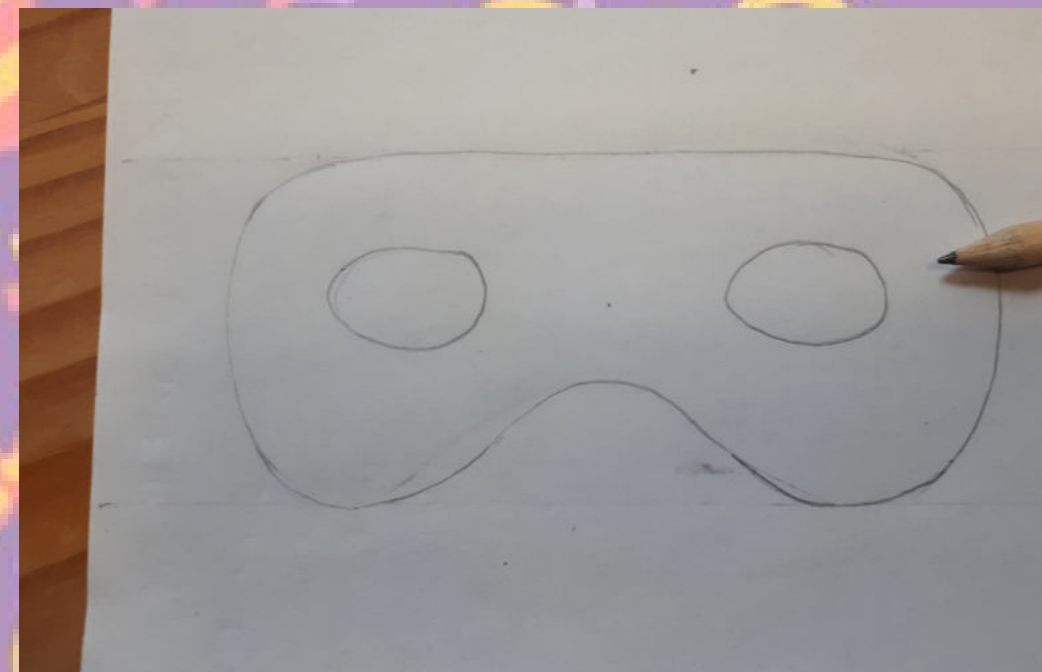
**Bisognerà che vi facciate aiutare da mamma e papà, ma anche dai nonni, o perchè no, da un fratello/sorella più grandi, perché ci sono dei passaggi un po' "difficili" e anche un po' "pericolosi"**

**ma..... è più bello preparare la merenda insieme!**



# pronti?...viaaaa

per prima cosa disegniamo  
la sagoma della maschera su  
un foglio



la ritagliamo....

...ed ecco pronto lo stampo per i biscotti



# Ingredienti per 8 biscotti



- 300 gr. di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito
- 1 tuorlo
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di cioccolato bianco
- palline colorate 2 cucchiari
- codette colorate una bustina
- marmellata di ciliegie 2 cucchiari
- un pizzico di sale

# **strumenti:**



**ciotola**

**cucchiaino di legno**

**poca pellicola per alimenti**

**carta forno**

**mattarello**

**coltellino**

**teglia del forno**

**e...naturalmente... il forno**



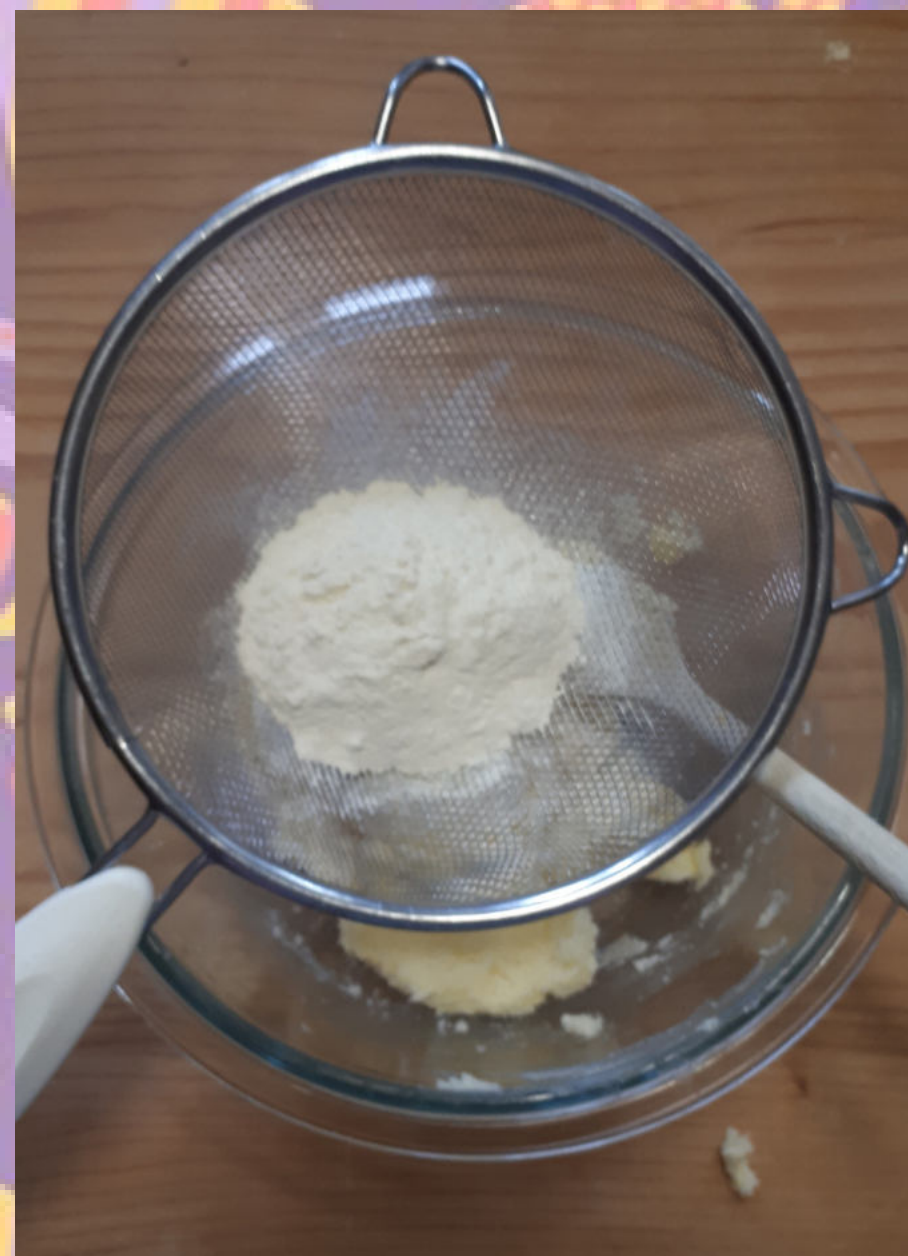


**con un colino setacciare la  
farina, poca alla volta,  
sopra al composto di burro e  
zucchero**

**aggiungere il tuorlo**



**mettere il burro morbido nella  
ciotola assieme allo zucchero e  
mescolare con un cucchiaino di  
legno fino a che sarà  
completamente assorbito**



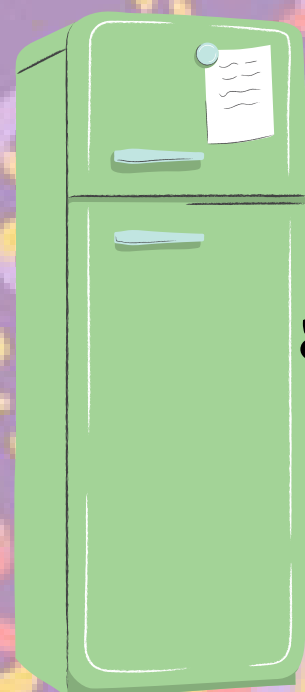
**e impastare bene prima  
nella ciotola e poi sul  
tavolo con le mani**



**aggiungere le palline colorate e  
continuare ad impastare**



**avvolgere la pasta frolla nella pellicola trasparente e  
metterla in frigo a riposare per 10 minuti**



**intanto che la pasta frolla riposa, scaldare il forno a 180°**

**tirare fuori l'impasto raffreddato dal  
frigo, metterlo tra due fogli di carta  
forno e stenderlo abbastanza sottile  
con il mattarello**



**appoggiare la sagoma di carta e  
tagliare lungo i bordi con un  
coltellino**

**ATTENZIONE!!!**





**man mano che tagliate i biscotti disponeteli sulla  
teglia del forno rivestita con carta forno**

**se volete accoppiarli a due a due, a metà biscotti  
tagliate gli occhietti e a metà no**



**ora mettere i biscotti, per 10  
minuti, o fino a che non  
saranno ben dorati, nel forno  
ventilato,  
che, da bravi cuochi, avete già  
preriscaldato,  
ed ecco il risultato**



**lasciate raffreddare**



# **PASSIAMO ALLA PARTE PIÙ DIVERTENTE:**

**siete pronti per decorare i biscotti?**

**se avete lasciato qualche biscotto senza occhietti,  
spalmatelo con un po' di marmellata di ciliegie e  
accoppiatelo con uno con gli occhietti**





**sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e il  
cioccolato bianco**

**ATTENZIONE l'acqua scotta!!!!!!**



**e versare le codette colorate  
in un piattino**

**tuffare i biscotti prima nella cioccolata amara fusa e poi in quella bianca, appoggiarli su una griglia in modo che possano sgocciolare, cospargere con le codette o immergerli direttamente nel piatto**



lasciare asciugare completamente la  
cioccolata e poi.....



**BUONA MERENDA!!**

