



I BISCOTTI dell'AMICIZIA

Consulenza a cura di **MaestrainBlueJeans**



FAMIGLIA

www.ascuolacongeronimostilton.it

I BISCOTTI dell'AMICIZIA

A CHI È RIVOLTA?

Alla famiglia.

ATTIVITÀ:

manuale e di condivisione.

INTRODUZIONE

Care famiglie, oggi vi invitiamo a intraprendere, insieme a **GERONIMO STILTON**, un viaggio gustoso e dolce, un'avventura che celebra la condivisione e la magia dell'amicizia attraverso l'arte culinaria.

I BISCOTTI DELL'AMICIZIA non sono semplicemente una ricetta da seguire, ma un **percorso di scoperta**, un'opportunità preziosa per **rafforzare i legami familiari e vivere momenti di gioia insieme**.

Immaginate di trasformare la vostra cucina in un **laboratorio dell'amicizia**, dove ogni ingrediente, ogni impasto e ogni biscotto diventano metafore dell'amore e del prendersi cura l'uno dell'altro. In questo spazio, grandi e piccini si uniscono in un'orchestra di creatività, imparando l'uno dall'altro.

Attraverso i semplici gesti di mescolare, impastare e cuocere, vogliamo guidarvi in una **riflessione sull'importanza della generosità, dell'ospitalità** e, naturalmente, dell'amicizia.

Questi biscotti, i semplici gesti, diventeranno messaggeri di affetto e riconoscenza verso le persone care. Indossando grembiuli e cappelli da chef, vi proponiamo di avventurarvi in questa esperienza culinaria.

Ogni biscotto sarà una dichiarazione d'amicizia, un invito a coltivare e a valorizzare le relazioni che arricchiscono la nostra quotidianità.



I BISCOTTI dell'AMICIZIA

QUALI SONO GLI OBIETTIVI:

- cucinare insieme per rafforzare i legami familiari
- trascorrere del tempo di qualità con la famiglia, condividendo esperienze e ricordi
- incoraggiare la pratica della generosità e l'ospitalità, donando a parenti o amici i biscotti realizzati insieme

QUALE MATERIALE SERVE:

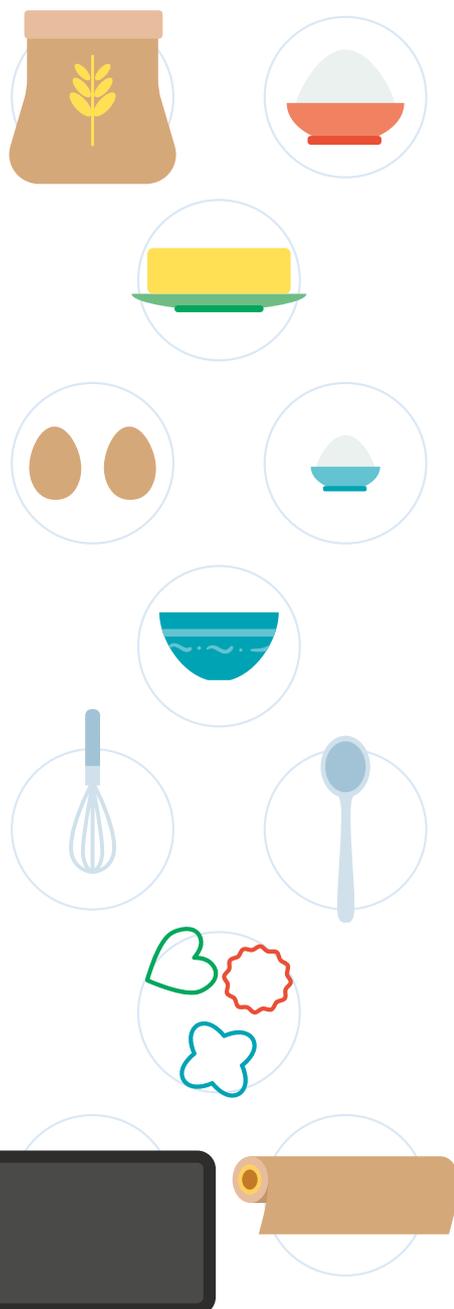
PER I BISCOTTI

• **INGREDIENTI:**

- 300 g di farina
- 150 g di zucchero a velo
- 150 g di burro
- 2 tuorli
- un pizzico di sale

• **UTENSILI DA CUCINA:**

- ciotole
- fruste
- cucchiari
- stampini
- teglia da forno
- carta forno



I BISCOTTI dell'AMICIZIA

QUALE MATERIALE SERVE:

PER I CAPPELLI DA CHEF

- template cappello di carta da chef (allegato)
- forbici con punte arrotondate
- colla stick o biadesivo
- nastro adesivo (opzionale)
- pennarelli, matite colorate



ALLEGATI:

- A. decorazioni per il cappello da chef da ritagliare e applicare
- B. bigliettini da allegare ai biscotti

I BISCOTTI dell'AMICIZIA

ISTRUZIONI (PER I BISCOTTI)

1

Come prima cosa lavorate il burro con lo zucchero a velo in un mixer, in modo da ottenere un impasto sabbioso.

2

Versate l'impasto sul tavolo e aggiungete la farina, un pizzico di sale e i 2 tuorli, poi iniziate a impastare.

3

Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto lucido e compatto, quindi mettetelo in frigorifero per 30 minuti.

4

Trascorso il tempo mettete la pasta di nuovo sul tavolo con un po' di farina e stendetela con il matterello.

5

Prendete degli stampini e formate biscotti di varie forme e dimensioni.

6

Metteteli su una teglia e infornateli a 180 gradi per 20 minuti.

7

Una volta pronti lasciateli raffreddare e poi cospargeteli di zucchero a velo.

I BISCOTTI dell'AMICIZIA

ISTRUZIONI (PER I BIGLIETTINI)

1

Ritagliate e colorate il bigliettino.

2

Scrivete un messaggio al centro del bigliettino: può essere un ringraziamento, un pensiero affettuoso, o un augurio speciale per il destinatario dei vostri biscotti.

3

Allegate il bigliettino ai biscotti.

4

Consegnate i biscotti: sarà sicuramente un gesto molto apprezzato!

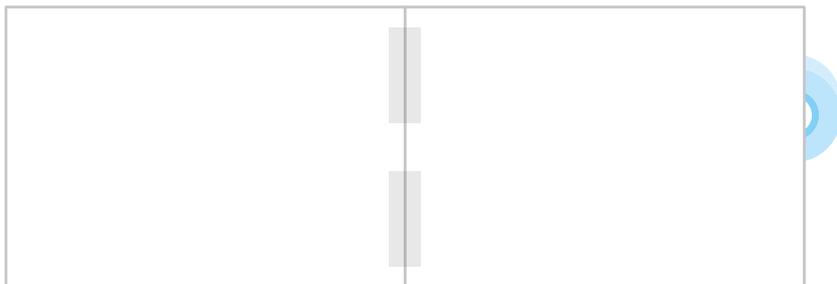


I BISCOTTI dell'AMICIZIA

ISTRUZIONI (PER IL CAPPELLO DA CHEF)

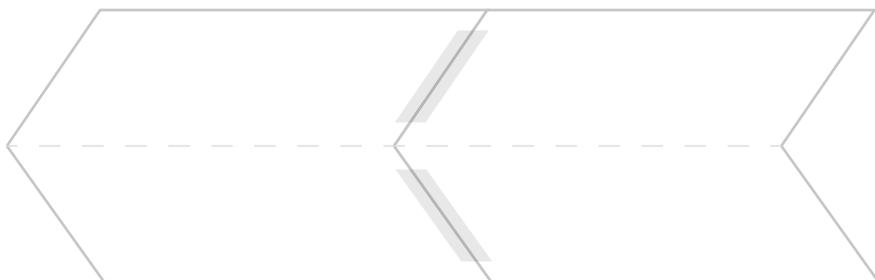
1

Unite due fogli A4 con il nastro adesivo per il lato corto.



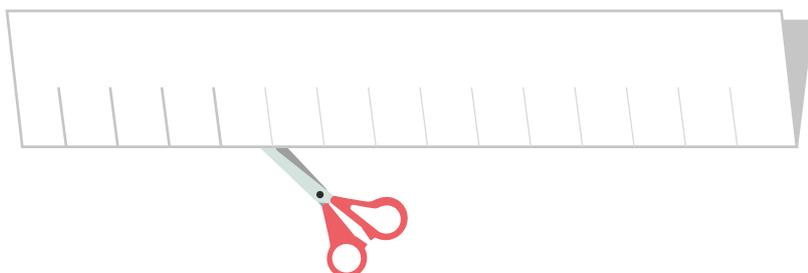
2

Piegate in due per il lato corto il foglio così ottenuto.



3

Con la forbice tagliate il foglio sul lato della piega lungo le linee tratteggiate.



I BISCOTTI dell'AMICIZIA

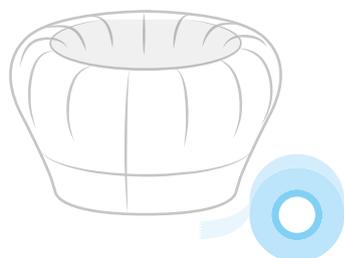
4

Rigirate il foglio e incollatelo/pinzatelo dal lato non tagliato.



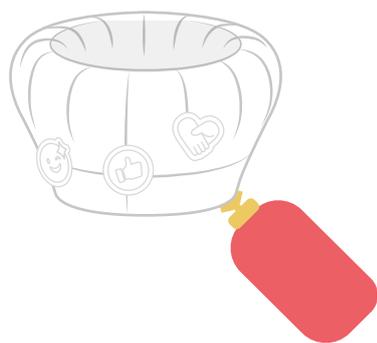
5

Chiudete il cappello a cerchio e incollatelo/pinzatelo.

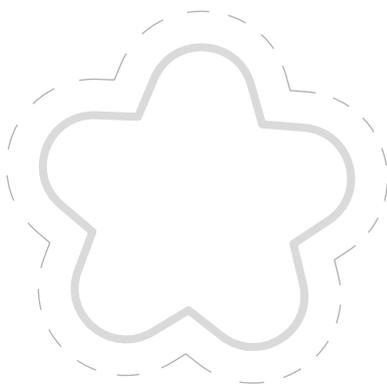
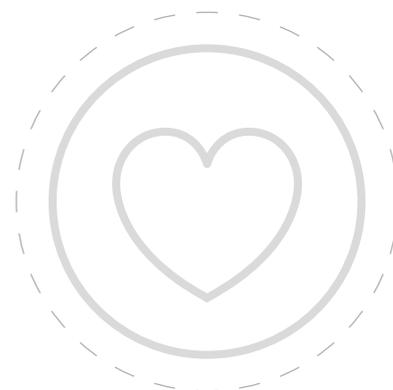


6

Coloratelo e incollate a piacimento le decorazioni.



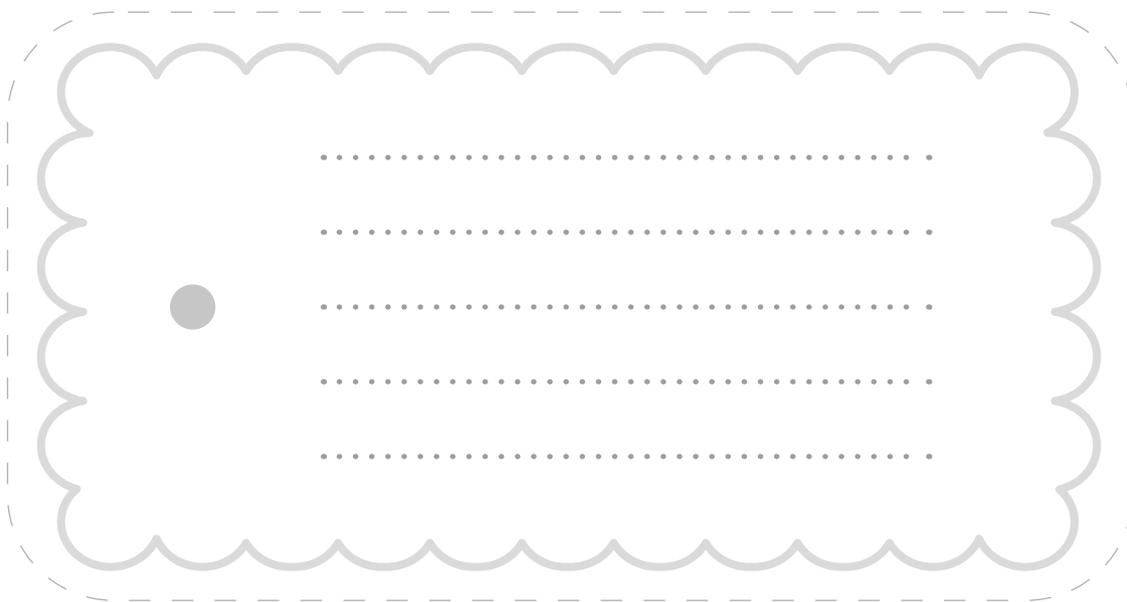
I **BISCOTTI** dell'**AMICIZIA**



I BISCOTTI dell'AMICIZIA



A rectangular cookie label template with a scalloped border and a dashed outer line. It features a grey dot on the left side and five horizontal dotted lines for writing.



A rectangular cookie label template with a scalloped border and a dashed outer line. It features a grey dot on the left side and five horizontal dotted lines for writing.



A rectangular cookie label template with a scalloped border and a dashed outer line. It features a grey dot on the left side and five horizontal dotted lines for writing.