



CUORI CARAMELLATI

il 14. Febbraio
è SAN VALENTINO



Cosa vi serve

- » Una selezione delle vostre foto preferite
- » Cartoncino colorato
- » Bastoncino di legno
- » Lecca lecca
- » Colla stick

Cosa fare

1. Ritaglia nel cartoncino una sagoma a forma cuore grande e una piccola, poi sulla piccola applica la foto con la colla e ritaglia i contorni
2. Ritaglia delle piccole foglie sul cartoncino verde
3. Incolla i due cuori con il bastoncino nel mezzo
4. Aggiungi il lecca lecca e legalo al bastoncino con le foglie

AVANTI CON IL DIVERTIMENTO



cewe



I MUFFIN YOGURT E LAMPONI



Ingredienti

2 uova
135g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
100ml di olio d'oliva
100g di yogurt
175g di farina
1 cucchiaino di lievito
200g di lamponi (freschi o congelati)

Copertura:
60g di burro
60g di formaggio fresco (es. ricotta)
Una manciata di lamponi
350g di zucchero a velo
Colorante alimentare rosso



Riscaldare il forno a 180° e imbrattare le formine dei muffin. Per l'impasto frullare gli ingredienti liquidi, mescolare farina e lievito a parte e unire il tutto. Riempire le formine e inserire circa tre lamponi per ogni muffin spingendoli nell'impasto. Per la copertura fare una purea di lamponi, passare al setaccio e mescolare con il burro, il formaggio

fresco e lo zucchero a velo setacciato in precedenza. Prima che la crema possa essere utilizzata, deve essere messa in frigo. Quando i muffin si sono raffreddati, si possono coprire con la crema. Per chi desidera la copertura di colore rosa, basta aggiungere un paio di gocce del colorante alimentare.

Di cosa hai bisogno

- » Una scelta delle tue foto preferite
- » Cartoncini colorati
- » Forme a cuore (2 grandezze diverse)
- » Stuzzicadenti

Come funziona

1. Con la forma più grande tagliare un cuore e con la più piccola tagliare le foto personalizzate.
2. Incollare la foto sul cuore di carta e incollare allo stuzzicadenti. Quando la copertura si è indurita infilare lo stuzzicadenti nel muffin.

