



Le ricette di... Fata Zuccherina

~ e il suo aiutante Pasticcino ~



Fata Zuccherina ha chiamato il suo aiutante **Pasticcino** per preparare insieme una merenda gustosa, che mette tutti d'accordo, e il suo grazioso amico ha insistito per usare tre **marmellate**: di **albicocche**, di **fragole** e di **more**.
È ora di preparare la crostata alle tre marmellate. Via!

Puoi scegliere di usare quelle indicate da Pasticcino oppure le tue marmellate preferite o semplicemente quelle che hai in casa. Per prima cosa chiedi aiuto a un adulto, lava per bene le manine, allaccia il grembiulino e...si parte!

INGREDIENTI

- 500 gr di farina*
- 80 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 120 gr di olio di semi
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 200 gr di latte, vaccino o vegetale

*Se sei celiaco scegli tra farina di avena, riso o mais, il risultato sarà perfetto!





PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo dalla pasta frolla, preparala mettendo insieme tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolando il tempo necessario a creare una bella *pallina morbida*.



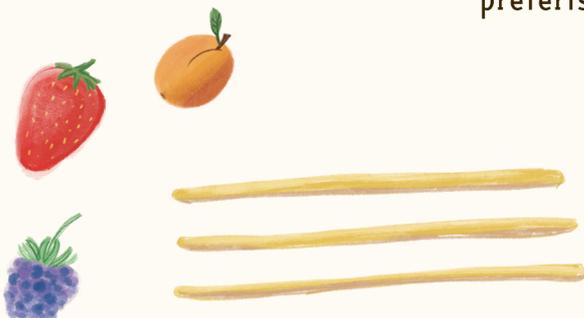
- 2 Avvolgi la *pallina di pasta* nella pellicola trasparente e falle fare un bel sonnellino di un'ora in frigorifero.



- 3 Dopo circa un'ora accendi il forno a 180°, tira fuori la pasta dal frigo, stendila su un ripiano con l'aiuto di un mattarello fino a farla bella sottile, più o meno mezzo centimetro, e poi stendila sul fondo di una teglia, rotonda o rettangolare andrà bene lo stesso.



- 4 Utilizza la pasta avanzata per creare dei cordoncini e adagiali sulla frolla già stesa in modo da dividere tutto lo spazio in tre parti, partendo dal centro oppure come preferisci, spazio alla fantasia!





- 5 Stendi la marmellata di diversi gusti negli spazi che si sono creati e divertiti a decorare la superficie con striscette di pasta, piccole palline oppure dei mini biscotti fatti con una formina piccina piccina, magari una stellina o un cuoricino.
Inforna la crostata a 180° x 35-40 minuti.



- 6 Una volta che la crostata sarà cotta, sentirai un delizioso profumo invadere la cucina. Non ti resta che lasciarla raffreddare e gustarla in compagnia. Ognuno sceglierà di tagliare una fetta con la sua marmellata preferita e tutti saranno felici.

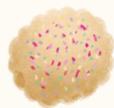


x2

Con questa dose di ingredienti potrai realizzare due crostate, una per te e una da far assaggiare ai tuoi amichetti golosoni.

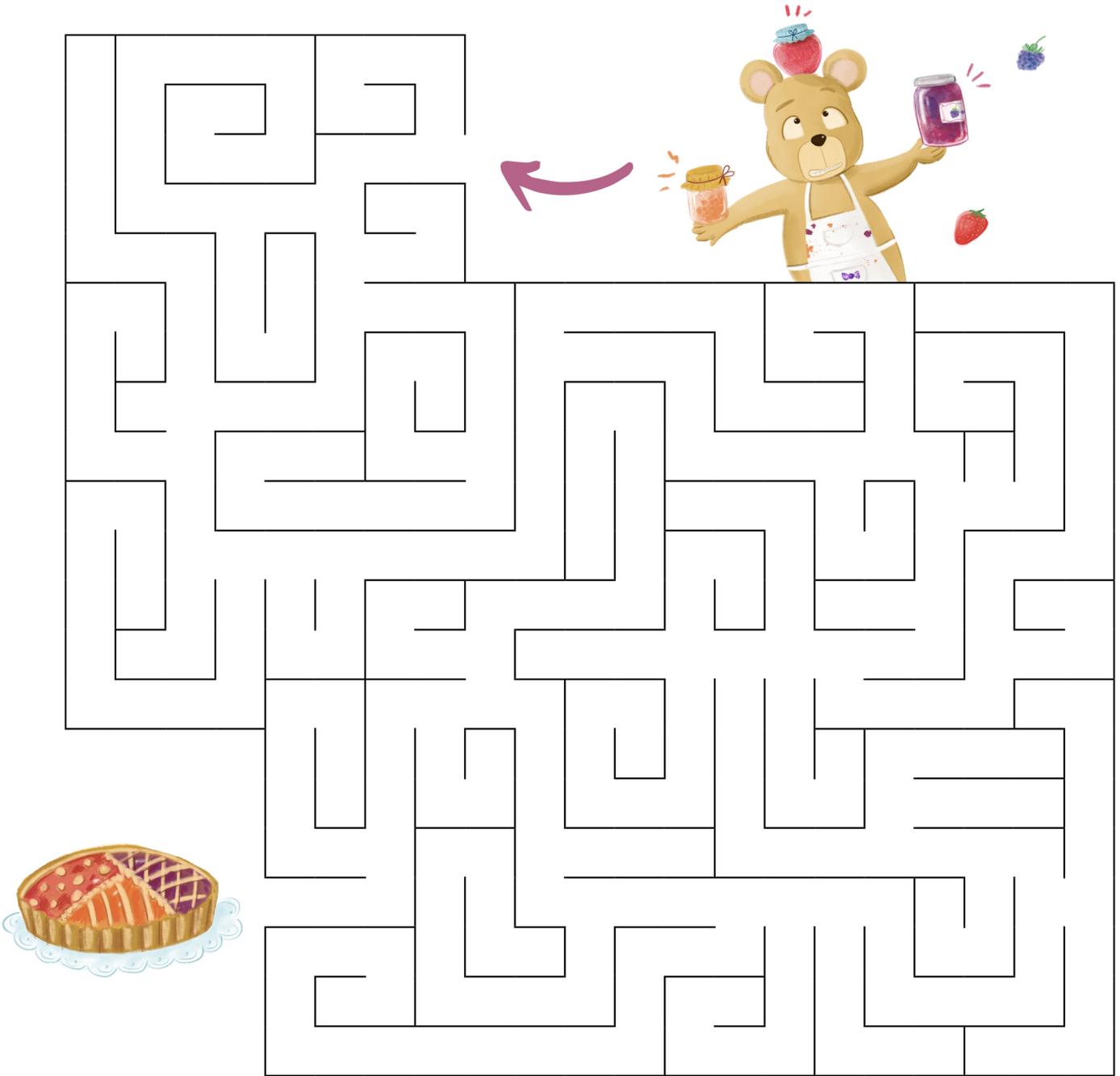


Trucchetto:
se aumenti la dose di zucchero fino a 140 grammi potrai usare questa ricetta della pasta frolla per preparare dei **buonissimi biscotti!** Ti consiglio di decorarli con granella di zucchero, gocce di cioccolato o zuccherini colorati...vedrai che bontà!





Aiuta Pasticcino a trovare la giusta strada per raggiungere la sua crostata!
Fai attenzione a non toccare i bordi, altrimenti
Pasticcino perderà l'equilibrio e farà cadere le marmellate!



Ricordi tutti gli ingredienti che abbiamo usato per preparare la nostra crostata?
Cerchia quelli giusti!

