

Impara a fare i biscotti

In questa scatola trovi tutto quello che ti serve per fare i biscotti di pan di zenzero.

Lo zenzero è una spezia che si mette dentro i biscotti.



Le spezie sono delle polveri che danno un buon profumo e un buon sapore ai biscotti.

Chiedi aiuto a tua madre, tuo padre o a tuo fratello e tua sorella per fare i biscotti insieme.

Preparare i biscotti insieme alla tua famiglia è più divertente.

Dentro la scatola ci sono:



una busta di farina



una bustina di spezie



una bustina con dei bottoncini colorati di cioccolato



una busta con delle formine per tagliare i biscotti



una formina per tagliare i biscotti a forma di bambino



un grembiule per non sporcarti



un cappello da chef.

Uno chef è una persona molto brava a cucinare.
Diventerai uno chef imparando a fare i biscotti.

Per fare i biscotti ti servono anche:



100 grammi di burro



1 uovo



30 grammi di zucchero a velo



Un po' di farina da usare quando tagli i biscotti con la formina.

Ti serviranno anche:



1 grande ciotola



1 cucchiaio di legno



1 cucchiaino



Pellicola da cucina o un telo pulito

1 mattarello.

Un mattarello è un piccolo bastone di legno che si usa per schiacciare la pasta dei biscotti.



La pasta diventa così sottile.

1 teglia

La teglia è una pentola da mettere in forno.



La carta da forno

Questa carta serve per non fare attaccare i biscotti alla teglia.





Prima di iniziare a fare i biscotti apri la scatola e metti su un tavolo tutto quello che c'è dentro.

Metti il grembiule e il cappello.

Come preparare la pasta dei biscotti



Prendi la ciotola e metti dentro la farina e le spezie.

Rompi un uovo e dividi il rosso dal bianco.

Metti il rosso dell'uovo dentro la ciotola con la farina e le spezie.

Metti il bianco dell'uovo in un'altra ciotola.

Aggiungi il burro nella ciotola con la farina e le spezie.

Mescola tutto con il cucchiaio di legno.

Copri la ciotola con la pellicola o con un telo pulito

e mettila nel frigorifero per 20 minuti.

Chiedi a chi ti aiuta di controllare l'orologio insieme a te.

Come tagliare e cuocere i biscotti



Tira fuori la ciotola dal frigo.

Metti un po' di farina sul tavolo, toglila pasta dei biscotti dalla ciotola e mettila sulla farina.

Schiaccia la pasta con le mani per farla più sottile.

Se vuoi puoi usare un mattarello.

Prendi la teglia e metti la carta da forno.

Chiedi a chi ti aiuta di accendere il forno e di mettere la temperatura a 180 gradi.

Il forno deve essere molto caldo per cuocere bene i biscotti.

Prendi la formina che ti piace di più e appoggiala sulla pasta.

Premi con la mano sulla formina per tagliare la pasta.

Togli la pasta dalla formina e mettila nella teglia con la carta da forno.

Metti la teglia dentro il forno e fai cuocere i biscotti per 15 minuti.

Chiedi a chi ti aiuta di guardare l'orologio con te.

I biscotti sono pronti quando diventano color oro e quando c'è un buon profumo in cucina.



Quando i biscotti sono cotti, ricordati di chiedere a tua madre o a tuo padre di aiutarti a togliere la teglia calda dal forno.

Fai attenzione perché scotta.

Come decorare i biscotti

Per fare i tuoi biscotti ancora più belli puoi usare i bottoncini colorati di cioccolato che hai trovato nella scatola.



Per attaccarli sui biscotti devi fare una glassa.

La glassa è una crema bianca un po' appiccicosa.

Puoi fare la glassa mentre aspetti che i biscotti siano cotti nel forno o mentre si raffreddano.

Per farla devi:

Prendere la ciotola con il bianco dell'uovo e metterci dentro lo zucchero a velo.

Prendere un cucchiaino e mescolare bene.

La glassa è pronta quando è bianca e non ci sono più palline di zucchero.



Quando i biscotti sono freddi puoi decorarli con la glassa e i bottoncini di cioccolato.

Prendi un po' di glassa con un cucchiaino e mettila sul biscotto.

Prendi un bottoncino di cioccolato e mettilo sopra la goccia di glassa.

Mangia i biscotti con la tua famiglia.

Se vuoi puoi fare una foto ai tuoi biscotti e mandarcela.