

Cari scout,

oggi vi proponiamo delle attività da fare in cucina. Qui sotto trovate delle ricette che potete mettere in pratica a Pasqua.

Pulcini con le uova sode

Ricetta per 4 persone:

- 4 uova
- 1 patata
- Un po' di maionese
- 1 carota (per la bocca del pulcino)
- Un po' di pepe o semini scuri (per gli occhi)



Procedimento:

Lessa le uova per 10 minuti (il rosso d'uovo deve essere duro), raffreddale e sguscialle.

Lessa la patata e lasciala raffreddare.

Incidi le uova a 2/3 in modo da scoperciarle. Dopodiché estrai i rossi delle uova e mischiali con un po' di maionese e la patata in modo da ottenere un composto solido.

Riempi le uova (dove in precedenza hai tolto il rosso) con questo composto, in abbondanza in modo che quando "metti il cappello" ai pulcini (cioè la parte bianca che hai tagliato via in precedenza) il composto rimane visibile (come nella foto).

Con un pezzetto di carota fai la bocca e con il pepe o dei semini scuri fai gli occhi ai pulcini.

Treccia alla nutella

Ricetta:

- 500g farina
- 7g lievito secco (=25g lievito fresco)
- 1 C zucchero
- 1 c sale
- 2.5 dl latte
- 100g burro
- Nutella (quantità a piacimento)
- 1 uovo (per spennellare)



Procedimento:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. In una ciotola a parte unire farina, zucchero e il sale, fare un buco al centro e aggiungere il latte con il lievito. Lavorare il tutto e poi mettere anche il burro morbido. Continuare a impastare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

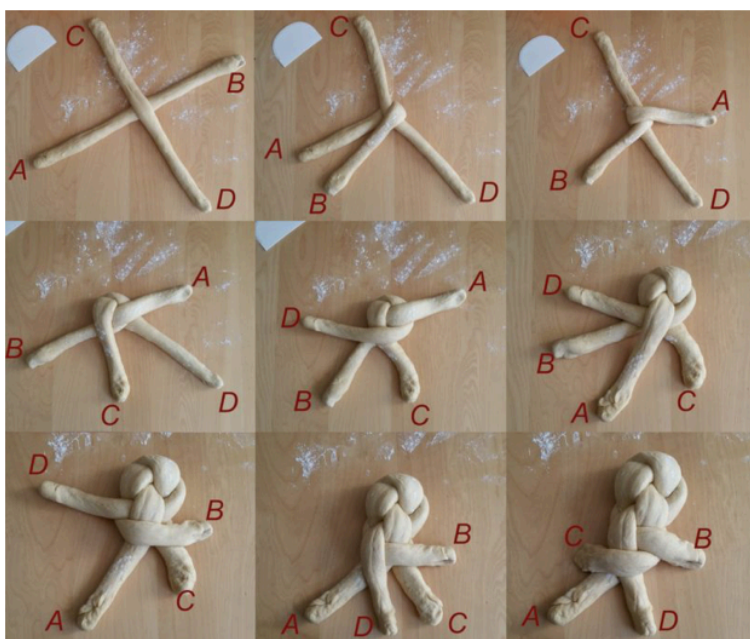
Coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 1 - 2 ore.

Trascorso questo tempo, dividere l'impasto in due parti e creare due strisce (lunghe circa 70 cm) sulle quali spalmare la nutella, poi chiudete bene le strisce in modo da formare due salsicciotti ben sigillati. Incrociare i salsicciotti secondo i procedimenti illustrati nelle foto qui sotto, ripiegando, infine, i capi troppo corti, sotto alla treccia (per esempio "a").

Trasferire su carta da forno la treccia e lasciatela ancora lievitare, sempre coprendola con un panno. Spennellate la treccia alla nutella con l'uovo sbattuto e se avete gli zuccherini, fateli cadere sulla treccia. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30-40 minuti.

Come arrotolare la treccia? Eccoti alcuni procedimenti:

a. Treccia tradizionale



b. Treccia a forma di coniglio

Coniglio 1:



Cogniglio 2:



Coniglio 3:



c. Treccia a forma di colomba



Mug cakes

Dolci pronti in 5 minuti e cucinati nel microonde.

1. Nutella – Noisettes:

Ricetta per 2 persone:

- 2 C Nutella
- 6 nocciole
- 1 uovo
- 30g burro
- 2 C zucchero
- 2 C panna liquida
- 4 C farina
- $\frac{1}{4}$ c lievito in polvere

Procedimento:

Tritare grossolanamente le nocciole; sciogliere in una scodella, per 20 secondi, il burro nel microonde. Aggiungere l'uovo, lo zucchero, la panna liquida, la nutella e infine la farina e il lievito in polvere. Mischiare il tutto.

Aggiungere la metà delle nocciole al composto e suddividerlo in 2 tazze (resistenti al calore).

Infornare le tazze nel microonde a 800 Watt per 1 minuto e 30. Prima di servire aggiungere l'altra metà delle nocciole.



2. Marshmallows:

Ricetta per 2 persone:

- 4 Marshmallows
- 30g burro
- 1 uovo
- 2 C panna liquida
- 2 C zucchero
- 3 C farina
- $\frac{1}{4}$ c lievito in polvere
- $\frac{1}{4}$ c estratto di vaniglia
- 2 Marshmallows (per la glassa)

Procedimento:

Sciogliere (per 20 secondi nel microonde) in una scodella il burro. Man mano aggiungere l'uovo, la panna liquida, lo zucchero, la farina, il lievito in polvere e l'estratto di vaniglia e mescolare gli ingredienti insieme. Suddividere il composto in 2 tazze (resistenti al calore) e disporvi sopra due marshmallows.

Infornare le tazze nel microonde a 800 Watt per 1 minuto e 10, poi aggiungere un altro marshmallow (come glassa) e cuocere per altri 30 secondi.





3. Smarties:

Ricetta per 2 persone:

- Smarties (quantità a piacimento)
- 30g burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 C zucchero
- ½ c estratto di vaniglia
- 4 C farina

Procedimento:

Sciogliere (per 20 secondi nel microonde) in una scodella il burro. Aggiungere il tuorlo d'uovo e mescolare bene; in seguito unire lo zucchero, l'estratto di vaniglia, la farina e infine gli smarties. Suddividere il composto in 2 tazze (resistenti al calore) e infornare nel microonde a 800 Watt per 1 minuto.



Buon lavoro e buon appetito ☺

#anche restando a casa di cose da fare se ne trovano

Fate una foto di ciò che cucinate e condividetele all'interno della chat whatsapp sezionale oppure via email (indirizzo della sezione o ste-lla@hotmail.com)
Speriamo di vedere tanti vostri buoni piatti.

Tanti saluti a tutti e #celafaremo
I vostri capi