

Colora la scritta e decora la copertina del tuo diario come più ti piace. Se vuoi puoi stampare questa pagina su un foglio colorato.



# Il mio diario di questi giorni insoliti



Scrivi in questo rettangolo il tuo nome e il tuo cognome!  
Non scordare la lettera maiuscola!







Giovedì, 12 marzo 2020

Se oggi potessi andare a

scuola, che lavoro avresti voglia di fare? Raccontalo al diario.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Disegnati in classe mentre stai lavorando, se vuoi disegna anche alcuni tuoi compagni di classe!



Venerdì, 13 marzo 2020

Nel sito della scuola consigliavamo di leggere...che libro stai leggendo? Ti piace? Raccontalo al diario.

---

---

---

---

---

---

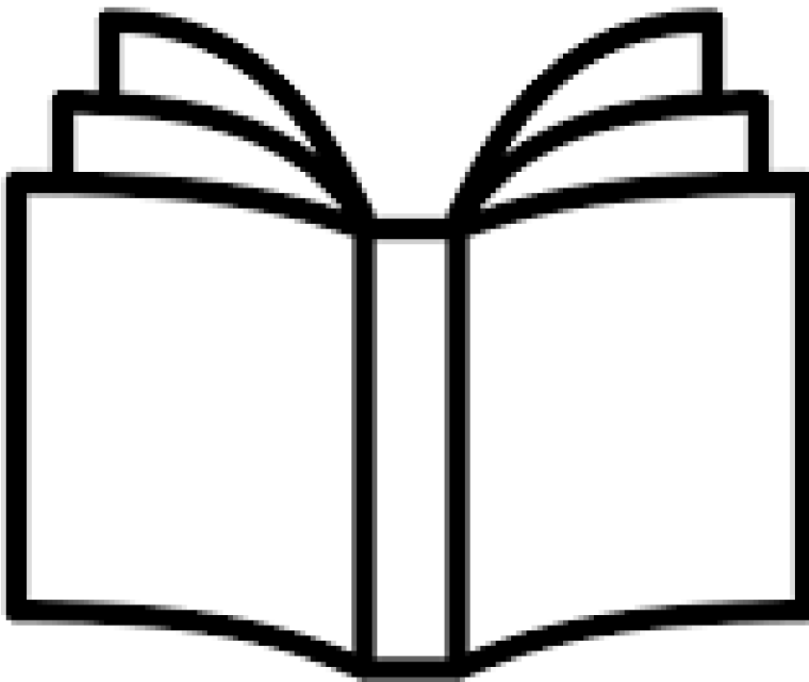
---

---

---

---

Disegna la copertina del libro!





Domenica, 15 marzo 2020

In questi giorni a volte ci annoiamo...che ne dite di fare dei biscotti? Vi lascio la ricetta! Poi scrivi come sono venuti!

- 250 g di farina bianca di tipo 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di acqua
- 1 pizzico di sale
- scorza grattugiata di limone non trattato
- 20 g (1 medio) di tuorli
- 60 g (1 medio) di uova
- 50 g di burro
- 100 g di zucchero

Per spolverizzare

- 20 g circa di zucchero a velo

## PROCEDIMENTO

1. Setacciare la farina e versarla in una ciotola insieme a [zucchero](#), un pizzico di sale, lievito e scorza grattugiata di limone.
2. Unire ora gli ingredienti umidi, ovvero un uovo, un tuorlo ed il [burro](#) fuso nel microonde oppure a bagnomaria. Mescolare per bene, prima con il cucchiaino poi a mano, aggiungendo eventualmente un paio di cucchiaini di acqua per rendere più facile la lavorazione.
3. Accendere il forno a 180°C.



4. Foderate 2 teglie da forno con la carta oleata.
5. Spolverizzare la spianatoia con un po' di farina e stendere la pasta con l'aiuto di un matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm. Non è necessario lasciar riposare la pasta prima di stenderla. Con l'apposito tagliapasta, ottenere tanti biscotti dalla forma desiderata: fiore, cuore, stella, cerchio ecc..
6. Sistemare i biscotti nella piastra da forno, avendo cura di distanziarli leggermente l'uno dall'altro per evitare che, gonfiandosi in cottura, aderiscano.
7. Infornare a 180°C e cuocere per 12 minuti, fino a quando la superficie risulta leggermente dorata.
8. Rimuovere le piastre dal forno e lasciar raffreddare completamente prima di staccare i biscotti.
9. Rimuovere i biscotti e spolverizzarli con dello zucchero a velo prima di servire.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Disegnati mentre stai facendo i biscotti

