

L'Angolo
Delle prede

La Ricetta del Mese

Torta alle mele.

Ingredienti:

300 g. di farina

3 mele

150 g. di burro

300 g. di zucchero

3 uova, 1 limone, 1 bustina di lievito,
1 vanillina, 100 g. di confettura di ciliege

burro e farina per la tortiera.



"Svolgimento"
Sciogliere il burro a bagnomaria e lasciarlo raffreddare. Grattugiare la scorza di limone e spremere il succo. Sbucciare le mele e tagliarle a tocchetti e poi spruzzarli con il succo di limone.

Sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro sciolto, la farina setacciata con la scorza di limone e amalgamati bene, aggiungere il lievito e la vanillina. Mescolati infine le mele e la confettura di ciliege versare il composto nella tortiera imburata e cuocere per 45 minuti.

By
Samu



LA PRELUPINA



Il Richiamo del Lupo



Special - izziamoci

Anno 3 - n.6 - aprile 2014

“La forza del Lupo è nel Branco, la forza del Branco è nel Lupo”

Giochiamo con ...



Amico di Aronne

Abbinare ad ogni oggetto liturgico che viene usato sull'altare il giusto nome e, scrivendo in ogni spazio la lettera in **grassetto**, scoprirai il vero significato della parola Pasqua:

1 2 3 4 5 6 7 8 9



() ampoll**ine**, () cero pa**S**quale, () n**A**vicella, () c**A**lice,
() manuter**G**io, () **P**isside, () van**G**elo, () st**O**la, () crocefi**S**so



Giardiniere

Metti in ordine le cose che deve fare un giardiniere nel suo orto e, leggendo le lettere cerchiare, scoprirai il nome di due animali della Giungla golosissimi di frutta e verdura:

_____ e _____

