



# Leggere... di gusto!



## Alice nel paese delle meraviglie

Lewis Carroll

illustrazioni di John Tenniel; colorate da Harry Theaker e Diz Wallis

EL 2000.

Sezione Ragazzi - 001 CAR BLU CLASSICI

### Biscottini *Eat Me* di Alice nel paese delle Meraviglie

#### Ingredienti

1 uovo  
farina 200 g  
la scorza di un limone  
burro 115 g  
zucchero 60 g  
altre spezie come cannella e cardamomo, facoltative

#### E poi...

Fate ammorbidire lo zucchero e mescolatelo in una terrina con lo zucchero e la farina. Unitevi l'uovo, la scorza di limone e se volete le spezie che avete scelto per la preparazione.

Formate una palla con l'impasto ottenuto e lasciate che riposi in frigorifero per 30 minuti.

Stendete su un piano la pasta, ritagliate le forme dai biscottini, scrivetevi sopra "eat me" o "try me" con un bastoncino e infornate per circa 10 minuti a 200°.

## Biscotti della fortuna cinesi di Daniel

### Ingredienti

farina: 115 gr  
albumi: 3  
burro fuso: 125 gr  
tè solubile: 2 cucchiari  
essenza di vaniglia: 1 cucchiaino

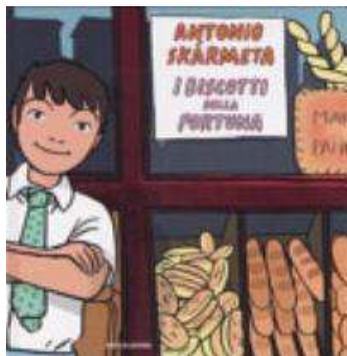
### E poi...

In una ciotola lavorate gli albumi e lo zucchero fino a ottenere una crema liscia e spumosa. Unite poco per volta e a filo il burro fuso, la farina precedentemente stacciata, l'essenza di vaniglia e due cucchiari di acqua in cui avrete sciolto il tè solubile. Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e non troppo denso. Al centro di ogni cerchio ponete un bigliettino della fortuna e ripiegateci a metà formando due semicerchi. Sollevali con una spatola, afferrate le estremità e unitele premendo leggermente. Lasciate raffreddare i biscotti della fortuna a temperatura ambiente in alcuni stampini per muffin o in una tazzina con le punte in alto.

Foderate la placca del forno con la carta forno e con 3 cucchiaini di impasto formate un cerchio di circa 7 cm di diametro.

Ripetete la stessa operazione fino a completare completamente la pastella. Ricordate di lasciare un po' di spazio tra un cerchio e l'altro per evitare che i biscotti si attacchino.

Informate in forno già caldo a 220°C per 3-5 minuti.



## I biscotti della fortuna

Antonio Skármeta

illustrazioni di Alessandro Baronciani

A. Mondadori 2007.

Sezione Ragazzi 001 BLU1 MONDADORI



## La fabbrica di cioccolato

Roald Dahl

illustrazioni di Quentin Blake

Salani 1994.

Sezione Ragazzi 823 DAH T.fantastici

### La cioccolata calda di **WILLY WONKA**

#### Ingredienti

Latte intero 500 ml

Cioccolato fondente al 60-69% 120 g

Cacao amaro in polvere 20 g

Amido di mais (maizena) 20 g

Zucchero 20 g

#### E poi...

Per preparare la cioccolata calda iniziate versando il latte freddo in un pentolino e stemperateci dentro l'amido di mais e il cacao in polvere setacciati, mescolando con una frusta per sciogliere completamente ogni eventuale grumo. Aggiungete anche lo zucchero. Spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo al microonde o a bagnomaria.

Quando il latte arriverà a sfiorare il bollore unite il cioccolato fuso, amalgamate per bene con una frusta e fate addensare il composto.

Assaggiate se lo zucchero presente è di vostro gradimento, altrimenti unитene altro a piacere.

La cioccolata calda è pronta per essere gustata!

# Focaccia dolce alla vaniglia di Cappuccetto Rosso

## Ingredienti

380 gr di farina per pane,  
2 uova  
1 busta di lievito di birra secco  
90ml di latte intero, 60gr di burro  
60gr di zucchero semolato  
1 stecca di vaniglia  
1/2 cucchiaino di sale fino.

## E poi...

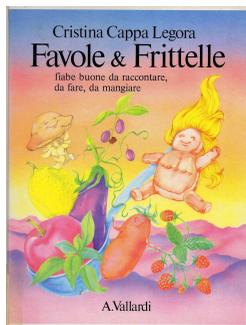
Nella ciotola della planetaria, mescolate la farina, il lievito secco, lo zucchero, i semi della vaniglia e il sale. In un pentolino, sciogliete il burro nel latte, con la stecca di vaniglia. Azionate la planetaria e versate le uova sbattute, il latte e il burro filtrati. Aggiungete eventualmente un po' di latte se necessario. Impastate il tutto per una decina di minuti, poi coprite con la pellicola e lasciate lievitare in un luogo tiepido e asciutto, finché non avrà raddoppiato di volume (circa 2 ore).

Trascorso questo tempo, dividete l'impasto in 3 parti e sistematele in uno stampo da plumcake imburrate.

Lasciate lievitare per 1 ora circa, o tutta la notte in frigorifero.

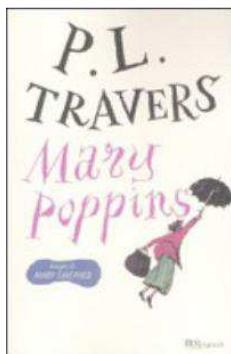
Cuocete nel forno caldo a 175°C per circa 30 minuti.

Lasciate intiepidire e servite con una spolverata di zucchero a velo.



**Favole & frittelle:** fiabe buone da raccontare, da fare, da mangiare,  
Cristina Cappa Legora  
illustrazioni di Ambra Costa  
Vallardi 1989.

Sezione Ragazzi 064 CAP ALIMENTI



## Mary Poppins

P.L. Travers

illustrazioni di Mary Shepard

Rizzoli 2009.

Sezione Ragazzi 823 TRA

### Zuccherini aromatizzati di *Mary Poppins*

#### Ingredienti

Alcool puro 95  
zollette di zucchero  
arancia  
mandarino  
cannella  
ruta  
limone

#### E poi...

In vasetti da marmellata ben puliti versate la quantità che preferite di alcool. Aggiungete gli aromi che avete prescelto nella quantità desiderata e per ultimo, gli zuccherini, che devono essere completamente ricoperti dall'alcool. All'inizio il colore degli zuccherini e dei loro aromi è molto chiaro, ma dal terzo giorno il colore dello zucchero diventa decisamente più simile ai suoi aromatizzanti.

I profumi che si sprigionano all'apertura dei barattoli sono incredibilmente intensi. Le zollette, dapprima bianche, prendono nel giro di tre giorni un colore più deciso: sarà divertente servirle mescolate come digestivo dopo cena, incendiandole preventivamente, per fare consumare l'alcool, lasciando solo l'aroma squisito, oppure metterle nel caffè, per un sapore più ..tonico!



## **Il panettone**

Tomie de Paola  
E. Elle 1993.

Sezione Ragazzi 001 DEP NATALE





## Piccole donne

Louisa May Alcott

illustrazioni di Jame's Prunier

Piemme junior 1997

Sezione Ragazzi 813 ALC

### Muffin di grano saraceno, mele e cannella

#### di *Piccole Donne*

#### Ingredienti per 12 muffins:

400 gr Farina di grano saraceno  
400gr latte di soia  
100 gr zucchero di canna  
120 gr olio di semi di mais bio  
una bustina di lievito  
una mela  
un cucchiaino di cannella in polvere

#### E poi...

Metti in una ciotola la farina di grano saraceno assieme al lievito e allo zucchero.

Mescola bene e poi aggiungi il latte di soia e con l'aiuto di una frusta fallo assorbire tutto.

Ora versa a filo l'olio di semi di mais, incorporandolo al composto rendendolo liscio e omogeneo.

La densità giusta la raggiungi quando il composto, come si dice in gergo, "scrive".

Nel caso in cui fosse troppo duro, aggiungi un pochino di latte di soia.

Alla fine di tutto aggiungi la mela, precedentemente sbucciata e tagliata a cubetti piccoli e la cannella.

Versa il composto ottenuto in degli stampi da muffin.

Inforna per circa 20 minuti a 180°, abbassando la temperatura a 160° dopo i primi 10 minuti.

## Zuppa di latte di Riccioli d'Oro e i Tre Orsi

### Ingredienti per 2 persone

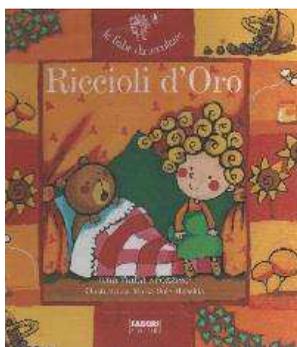
4 pugni di riso più 1 per la pentola  
350 ml di latte  
50 ml di acqua  
zucchero

### E poi...

Mettete a bollire il latte con poca acqua, ad ebollizione buttate il riso e lasciatelo cuocere a fuoco basso. Aggiungete una stecca di vaniglia o una scorza di limone e a fine cottura un cucchiaino di cannella o di cacao.

Quando il riso è cotto, servitelo con la crema che si sarà formata.

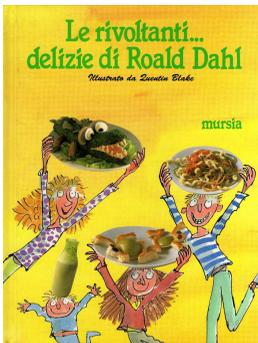
Non allontanatevi troppo dalla pentola, il latte non è acqua e tenderà più facilmente ad attaccare



### Riccioli d'Oro

riscritta da Paola Parazzoli  
illustrata da Maria Sole Macchia  
suono e musica Istituto Barlumen  
Fabbri 2006.

Sezione Ragazzi 001 RIC FIABE



**Le rivoltanti... delizie di Roald Dahl**  
illustrazioni di Quentin Blake  
Mursia 1995.

Sezione Ragazzi 064 FIS ALIMENTI



## Torta di mele dell'orsetto Rigoletto

### Ingredienti

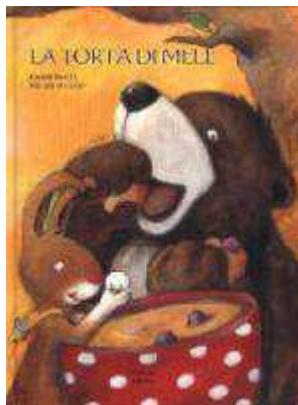
uova 2  
farina 100 gr  
burro 50 gr  
zucchero 75 gr  
lievito per dolci ½ bustine  
limone succo e scorza – 1  
mele 2

### E poi...

Sbucciate ed affettate finemente le mele, unite il succo di limone e mescolate. Sbattete le uova con lo zucchero. Aggiungete il burro fuso e la scorza di limone. Incorporate la farina ed il lievito setacciati.

Versate l'impasto in una tortiera di 18 cm di diametro imburrata ed infarinata. Disponete le fettine di mela, cospargete di zucchero e distribuite qualche fiocchetto di burro.

Infornate a 180°C per 30 minuti. Sfornate il dolce una volta ben dorato, lasciate intiepidire e servite.



### La torta di mele

Linard Bardill

illustrata da Miriam Monnier

Nord-Sud 2002.

Sezione Ragazzi 001 BLU1 NORDSUD



a cura di  
Biblioteca Civica “V.Joppi”  
**Sezione Ragazzi**  
Riva Bartolini 3  
Udine  
0432 1272 585  
bcur@comune.udine.it  
[www.sbhu.it/udine-sezione-ragazzi](http://www.sbhu.it/udine-sezione-ragazzi)



Sistema Bibliotecario di Udine e dell'Hinterland Udinese  
Sisteme Bibliotecari di Udin e dal Hinterland Udinés