**4 MAGGIO 2017**

**SALAME DI CIOCCOLATO**

|  |  |
| --- | --- |
| **logo_piccoli_cuochi-300x290.jpg** | **INGREDIENTI** **(DOSI PER 4 )** * 150 G DI BISCOTTI SECCHI
* 3 CUCCHIAI DI BURRO
* 200 G DI ZUCCHERO
* 100 G DI CACAO AMARO
* 2 UOVA
* UN FOGLIO DI ALLUMINIO PER ALIMENTI
 |

**PROCEDIMENTO**

METTI IL BURRO IN UNA TAZZA E LASCIALO IN UN AMBIENTE CALDO FINO A QUANDO DIVENTA MORBIDO.

METTI IN UNA TERRINA IL CACAO E LO ZUCCHERO E MESCOLALI INSIEME CON CURA.

A QUESTO PUNTO PRENDI I BISCOTTI, SPEZZALI CON LE MANI E METTILI IN UNA TERRINA ASSIEME AL CACAO E ALLO ZUCCHERO.

AGGIUNGI ANCHE IL BURRO ORMAI MORBIDO E LE UOVA.

MESCOLA BENE IL TUTTO FINO A CHE DIVENTA UN IMPASTO DURO E COMPATTO.

APPOGGIA IL FOGLIO DI ALLUMINIO SUL TAVOLO O SU UN TAGLIERE E VERSACI SOPRA L'IMPASTO.

AIUTANDOTI CON LE MANI BEN PULITE DAI ALL' IMPASTO LA FORMA DI UN SALAME.

AVVOLGI IL SALAME DI CIOCCOLATA NELL'ALLUMINIO E METTI IN FRIGO PER UN PAIO DI ORE.

AL MOMENTO DI SERVIRE TAGLIA IL SALAME A FETTE LARGHE UN CENTIMETRO CIRCA.

**9 MAGGIO 2017**

**TRECCE DI PAN BRIOCHE AL BURRO**

|  |  |
| --- | --- |
| **logo_piccoli_cuochi-300x290.jpg** | **INGREDIENTI PER IL PAN BRIOCHE** **(DOSI PER 7 TRECCE)** * 530 G DI FARINA 00
* 250 ML DI LATTE TIEPIDO
* 50 G DI ZUCCHERO
* 1 CUCCHIAINO DI MIELE
* 1 UOVO INTERO
* 1 PIZZICO DI SALE
* 80 G DI BURRO MORBIDO + 20 G FUSO E TIEPIDO PER SPENNELLARE
* MEZZO CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO (12,5 G)

**ALTRI INGREDIENTI*** 1 TUORLO DILUITO CON POCA ACQUA
* ZUCCHERO IN GRANELLA
 |

**PROCEDIMENTO**

FAI SCIOGLIERE NEL LATTE IL LIEVITO.

METTI LA FARINA IN UNA CIOTOLA CAPIENTE CON IL SALE, FAI UNA FOSSETTA AL CENTRO E AGGIUNGI LO ZUCCHERO, IL BURRO MORBIDO, L’UOVO LEGGERMENTE SBATTUTO, IL MIELE.

INIZIA AD AMALGAMARE GLI INGREDIENTI AGGIUNGENDO POCO ALLA VOLTA IL LATTE.

OTTENUTO L’IMPASTO TRASFERISCILO SULLA SPIANATOIA E LAVORALO FINO A FORMARE IL CLASSICO PANETTO. POI METTILO IN UNA CIOTOLA LEGGERMENTE INFARINATA, COPRI CON PELLICOLA DA ALIMENTI E LASCIA LIEVITARE FINO AL RADDOPPIO DELL’IMPASTO.

DOPO LA LIEVITAZIONE, TRASFERISCI L’IMPASTO SULLA SPIANATOIA.

AIUTANDOTI CON LA BILANCIA. DIVIDI IL PANETTO IN PEZZETTI DA CIRCA 50 G L’UNO.

INIZIA CON TRE PEZZETTI ALLA VOLTA PER FORMARE LA TRECCIA: ARROTOLA FORMANDO TRE CILINDRETTI, UNISCI DA UN LATO E INTRECCIA.

FODERA UNA LECCARDA CON CARTA FORNO E POSIZIONA LE TRECCE BEN DISTANZIATE. SPENNELLALE CON IL BURRO FUSO E TIEPIDO, METTI NEL FORNO SPENTO PER LA 2° LIEVITAZIONE (CIRCA 1 ORA).

SPENNELLA LE TRECCE CON TUORLO SBATTUTO CON DUE CUCCHIAI DI ACQUA E SPARGI SU OGNI TRECCIA LA GRANELLA DI ZUCCHERO.

INFORNA E CUOCI CIRCA 20 MINUTI A 180°.

**23 MAGGIO 2017**

**MACEDONIA E SPIEDINI DI FRUTTA**

|  |  |
| --- | --- |
| **logo_piccoli_cuochi-300x290.jpg** | **INGREDIENTI** **(DOSI PER 6 )** * BANANE
* FRAGOLE
* KIWI
* MELA
* PESCA
 |

**PROCEDIMENTO**

SISTEMA LA FRUTTA NEI CONTENITORI.

LAVALA E TAGLIALA A PEZZI.

AGGIUNGI LO ZUCCHERO E IL LIMONE (PRIMA SPREMUTO).

DISTRIBUISCI CON IL CUCCHIAIO LA MACEDONIA NELLE COPPETTE.

PER FARE GLI SPIEDINI INFILZA LA FRUTTA SEGUENDO UN RITMO.

SISTEMA GLI SPIEDINI NEL PIATTO E RIPRODUCI LA CODA DI UN PAVONE.