



LETTERA DELLA DOMENICA JUNIOR

DOMENICA 19 MARZO 2023 (Gv 9, 1-41)

NUMERO 8/2023

BUONA FESTA DI SAN GIUSEPPE!

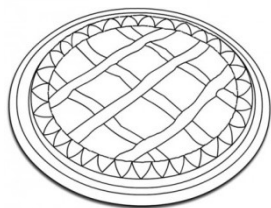


PER
PREGARE



**SAN GIUSEPPE PROTEGGI
TUTTI I PAPA'!**

ALL'OPERA



STEFANIA CIRACCONTA COME SI PREPARA LA **TORTA DI RISO E CIOCCOLATO!!!**



LA SFOGLIA-INGREDIENTI

300 GR. DI FARINA, 2 UOVA, 170 GR. DI ZUCCHERO, 70 GR. DI BURRO, 70 GR. ZUCCHERO VANIGLIATO, 10 GR. LIEVITO PER DOLCI, SCORZA DI ARANCIO E DI LIMONE, SUCCO DI MEZZO LIMONE, LIQUORE PER DOLCI.

PROCEDIMENTO

SEPARARE I TUORLI DAGLI ALBUMI. AGGIUNGERE AI TUORLI, CON L'AIUTO DI UNA FRUSTA, LO ZUCCHERO E SUBITO DOPO IL SUCCO DI LIMONE. POI UNIRE LO ZUCCHERO VANIGLIATO, E CONTINUANDO A MESCOLARE IL LIQUORE, LA BUCCIA D'ARANCIO E DI LIMONE E UN PIZZICO DI SALE. MESCOLARE, MESCOLARE, MESCOLARE!

MONTARE A NEVE GLI ALBUMI E POI UNIRLI AL COMPOSTO CON I TUORLI: CONTINUARE A MESCOLARE. INFINE, AGGIUNGERE IL BURRO PRECEDENTEMENTE SCIOLTO E LASCIATO RAFFREDDARE.

SETACCIARE LA FARINA INSIEME AL LIEVITO USANDO UN COLINO. POI UNIRE ALL'IMPASTO UN POCHINO DI FARINA PER FARLO ADDENSARE. CON LA FARINA RIMANENTE CREARE UNA FONTANA SUL TAVOLO, AL CENTRO DELLA QUALE ROVESCIAMO L'IMPASTO. AMALGAMARE ED IMPASTARE PER CIRCA 10 MINUTI E POI LASCIARE RIPOSARE AL CALDO IN UN CANOVACCIO PER UN PAIO D'ORE.

RIPIENO-INGREDIENTI

100 GR. DI RISO, 150 GR. DI CIOCCOLATO FONDENTE, 30 GR DI UVETTA SULTANINA, 30 GR DI PINOLI, 5 GR DI CACAO AMARO, 10 GR DI ZUCCHERO VANIGLIATO, 100 GR. DI ZUCCHERO, LIQUORE SASSOLINO, MEZZO ARANCIO, AMARETTI, NOCE MOSCATA, 1 UOVO INTERO E 1 TUORLO.

PROCEDIMENTO

CUOCERE IL RISO IN ABBONDANTE ACQUA CON POCHISSIMO SALE. GIRARE AFFINCHÈ NON SI ATTACCHI. METTERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI IN UNA CIOTOLA MOLTO CAPIENTE.

PRENDERE IL RISO BEN COTTO, SCOLARLO E, BELLO CALDO, BUTTARLO NELLA CIOTOLA. MESCOLARE PER FAR SCIOLGERE TUTTI GLI INGREDIENTI ...MESCOLARE, MESCOLARE, MESCOLARE! STRIZZARE L'ARANCIO E UNIRE IL SUCCO ALL'IMPASTO. AGGIUNGERE UN POCHINO DI AMARETTI (SBRICIOLANDOLI DIRETTAMENTE NELL'IMPASTO) E UN PO' DI NOCE MOSCATA.

QUANDO L'IMPASTO E' FREDDO, AGGIUNGERE LE UOVA: SBATTERLE E AMALGAMARLE ALL'IMPASTO. STENDERE QUINDI LA PASTA, RIEMPIRE LA TORTIERA PRECEDENTEMENTE UNTA, METTERE IL RISO E CIOCCOLATA E DECORARE COME VUOI TU!!!!!!

CUOCERE A 180 GRADI PER CIRCA 50 MINUTI, CONTROLLANDO DI TANTO IN TANTO FINCHÈ ANCHE IL SOPRA SI SARA' COLORATO!

BUON APPETITO!!!

APPUNTAMENTI

MERCOLEDI' 22 MARZO, DALLE 16:30 ALLE 17:30, IN
ORATORIO TDL:
LABORATORIO CREATIVO PER BAMBINI A TEMA
"DOMENICA DELLE PALME"
PER INFO: CRISTINA 3389546310