

Frittelline

Ingredienti per 8 frittelle

Frittelle:

150 gr di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 uovo
3 pizzichi di sale
1,5 dl di latte
30 gr di zucchero
30 gr di burro
125 gr di mirtilli

Farcitura:

1 banana affettata
miele

Procedimento:

1. Setaccia insieme farina, lievito e sale facendoli cadere in una ciotola attraverso il colino, aggiungi lo zucchero, mescola e metti da parte.
2. Sguscia l'uovo dentro una caraffa, aggiungi il latte e sbatti con la frusta.
3. Versa il composto di latte e uova nella farina e mescola con il cucchiaio di legno quindi amalgama anche i mirtilli.
4. A fuoco medio fai fondere un quarto del burro nella padella e non appena comincia spumeggiare puoi iniziare la cottura.
5. Versa due mestolini di pastella nella padella e cuoci le frittelle per due minuti o finché appaiono alcune bolle in superficie e la parte sotto è dorata.
6. Con la spatola solleva e gira le frittelle e cuocile due minuti circa anche dall'altro lato. Prepara le altre frittelle nello stesso modo.

FRITTELLINE

DENTRO 	UNA CIOTOLA 	MESCOLA 	FARINA 	LIEVITO 	SALE 	ZUCCHERO 
ADESSO 	DENTRO 	UN'ALTRA 	CIOTOLA 	MESCOLA 	UOVA ^{+s} 	LATTE 
ADESSO 	VERSA 	TUTTO INSIEME 	UNISCI 	I MIRTILLI 	MESCOLA 	CON IL CUCCHIAIO DI 
ADESSO 	PRENDI 	PADELLA 	METTI IL BURRO 	VERSA IL COMPOSTO 	CON UN MESTOLO 	CUOCI LE FRITTELLINE 
ATTENZIONE ^{+s} 	TI PUOI BRUCIARE 	STAI LONTANO 	DAL FUOCO 	METTI LE FRITTELLE NEL 	BUONISSIME 	DA MANGIARE 

ISTRUZIONI PER IL RICETTARIO

1. Ritaglia la ricetta in simboli in senso orizzontale, cioè riga per riga.
2. In questo modo puoi leggere la sequenza di azioni da fare in questa attività di cucina.
3. Ora incolla tutte le strisce orizzontali su un cartoncino.
4. Ora ripiega il cartoncino a fisarmonica, per poter vedere una sequenza alla volta. Puoi così avere la ricetta scritta insieme alla ricetta in simboli !
5. Unisci tutte le ricette di Mamma Roberta.

Sono fantastiche !



comunicazione aumentativa e alternativa

ausiliotecaonline.com