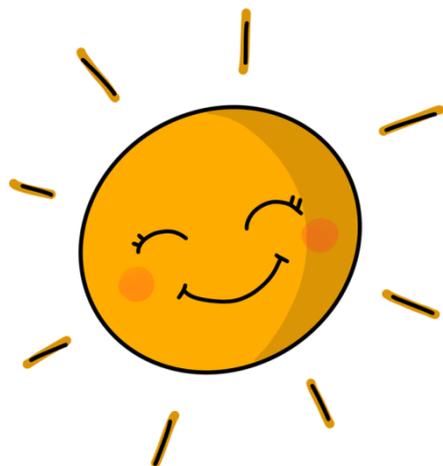


BUONGIORNO BIMBI!!!!



**IN OCCASIONE DELLA FESTA DEL PAPA' VI PROPONGO DI
GIOCARRE A**

PASTICCERI ALLA RISCOSSA



**DIVERTITEVI A PREPARARE INSIEME A MAMMA UN
DELIZIOSO DOLCE, PROPRIO COME GESÙ FACEVA CON
MARIA!!!!**



Le zeppole di S. Giuseppe

LE MAMME RACCONTANO



Bambini una leggenda racconta che dopo la fuga in Egitto con Maria e Gesù, San Giuseppe, senza più la sua falegnameria, cominciò a vendere delle buonissime frittelle cucinate da Maria e Gesù. Da questa buffa storia è nata la nostra bellissima tradizione di festeggiare il **19 Marzo** con ghiottissime

zeppole la **festa del papà e S. Giuseppe.**

1...2...3...VIA A FARE I PASTICCERI

INGREDIENTI

3 uova grandi

200 ml di acqua

80 gr di lievito

160 gr di farina

Olio di semi di girasole....e non dimenticate tanto amore e allegria!!!

Versare l'acqua in un tegame insieme al burro. Fate sciogliere il burro a fuoco medio, mescolando sempre. Appena il liquido inizierà a bollire, spegnete e versate il composto in una ciotola, aggiungete la farina e lavorate. Il composto per le vostre zeppole sarà pronto non appena inizierà a staccarsi dalle pareti del tegame. Unite le uova una alla volta; mescolate sempre. Versate il composto in una sac-à-poche e fate dei cerchi di impasto, su un foglio di carta da forno, disegnando un cerchio sull'altro. Nel frattempo scaldate l'olio di semi di girasole e quando avrà raggiunto la temperatura, versate le zeppole due per volta, con tutta la carta da forno, tagliata precedentemente con l'aiuto delle forbici. Condite le vostre zeppole con un po' di **crema pasticcera**.

BUON DIVERTIMENTO!!

...e se volete fate un disegno con Gesù, Maria e Giuseppe

**Un saluto speciale dal vostro amico Gesù, Maria e
Giuseppe!!!**



e dalla maestra Michela!!!

Alla prossima posta!!!