

CHE BELLO FARE I BISCOTTI!

LUNEDÌ POMERIGGIO SIAMO ANDATI AL PANIFICIO DEL PAPÀ DI ISABEL PER PREPARARE IL BISCOTTO TIPICO DI GANDINO: IL MELGOTTO.

DOPO AVERCI ACCOLTO NEL SUO LABORATORIO, IL SIGNOR FAUSTO CI HA MOSTRATO GLI INGREDIENTI: IL BURRO, LO ZUCCHERO, LA FARINA BIANCA, LA FARINA DI MAIS SPINATO E I TUORLI D'UOVO.

POI L'IMPASTATRICE LI HA MISCELATI FORMANDO L'IMPASTO.

E FINALMENTE È ARRIVATO IL NOSTRO MOMENTO!

A TURNO ABBIAMO FATTO I ROTOLINI, LI ABBIAMO AVVOLTI NELLA FARINA DI MAIS, LI ABBIAMO TAGLIATI E FAUSTO LI HA DISPOSTI NELLA TEGLIA PER POI FARLI CUOCERE.

ERAVAMO TUTTI ENTUSIASTI E CI SIAMO SENTITI DEI VERI PASTICCIERI.

ALLA FINE ABBIAMO SALUTATO IL NOSTRO "MAESTRO PASTICCIERE", LO ABBIAMO RINGRAZIATO PER LA SUA DISPONIBILITÀ E SIMPATIA E GUSTANDOCI UNA PRO

FUMATA BRIOCHE RICEVUTA IN DONO,
ABBIAMO FATTO RITORNO A SCUOLA.
IL GIORNO SEGUENTE, ALL' INTERVALLO,
OGNUNO DI NOI HA RICEVUTO UN SAC-
CHETTO CON I NOSTRI BISCOTTI.

CHE BUONI!

Bravo!

