

Cari bambini, cari genitori,

un dessert conosciuto e molto apprezzato dai bambini anche al nido, sono le **sfogliatine di mela**. Ecco come prepararle insieme!

Occorrente:

- teglia forno;
- sfoglia dolce (nella confezione trovate già la carta da forno);
- ciotola (che permetta di mescolare con le mani);
- marmellata di albicocca;
- 2 mele;
- limone;
- zucchero;
- coltello per bambini, o in alternativa vanno bene anche le formine.

Le frasi scritte in rosso sono i passaggi che il bambino può svolgere in autonomia, sempre sotto la supervisione dell'adulto.

Procedimento:

Prendete la sfoglia con sotto la carta da forno e appoggiatela nella teglia. **Tagliate la sfoglia a rettangoli, o utilizzate le formine e aggiungete sopra un cucchiaino di marmellata spalmandolo.** L'adulto taglia le mele a spicchi, o a cubetti, **poi metteteli nella bacinella, aggiungendo un cucchiaio di zucchero** e mezzo limone spremuto (vedete voi nel passaggio di spremitura come volete rendere partecipe il bambino). **Si mescola bene tutto con le mani, poi sempre il piccolo chef prende i pezzi di mela e li dispone in fila, o come preferisce sulla marmellata.**

Mettete nel forno e lasciate cuocere a 200°C per 20/25 minuti (gradi e tempistiche in base al forno).

Buon divertimento a tutti!

Il team Gambabimbi

