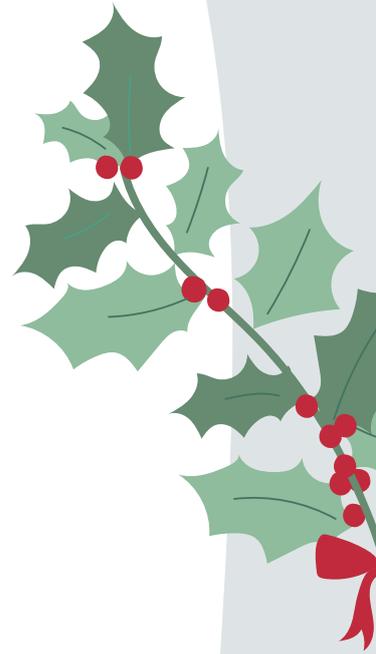


Libricina

DI NATALE





Ciao, sono Fernand !

In questo libricino troverai tanti giochi per divertirti aspettando Babbo Natale. Labirinti, disegni da colorare, e tante altre attività!

Divertiti !

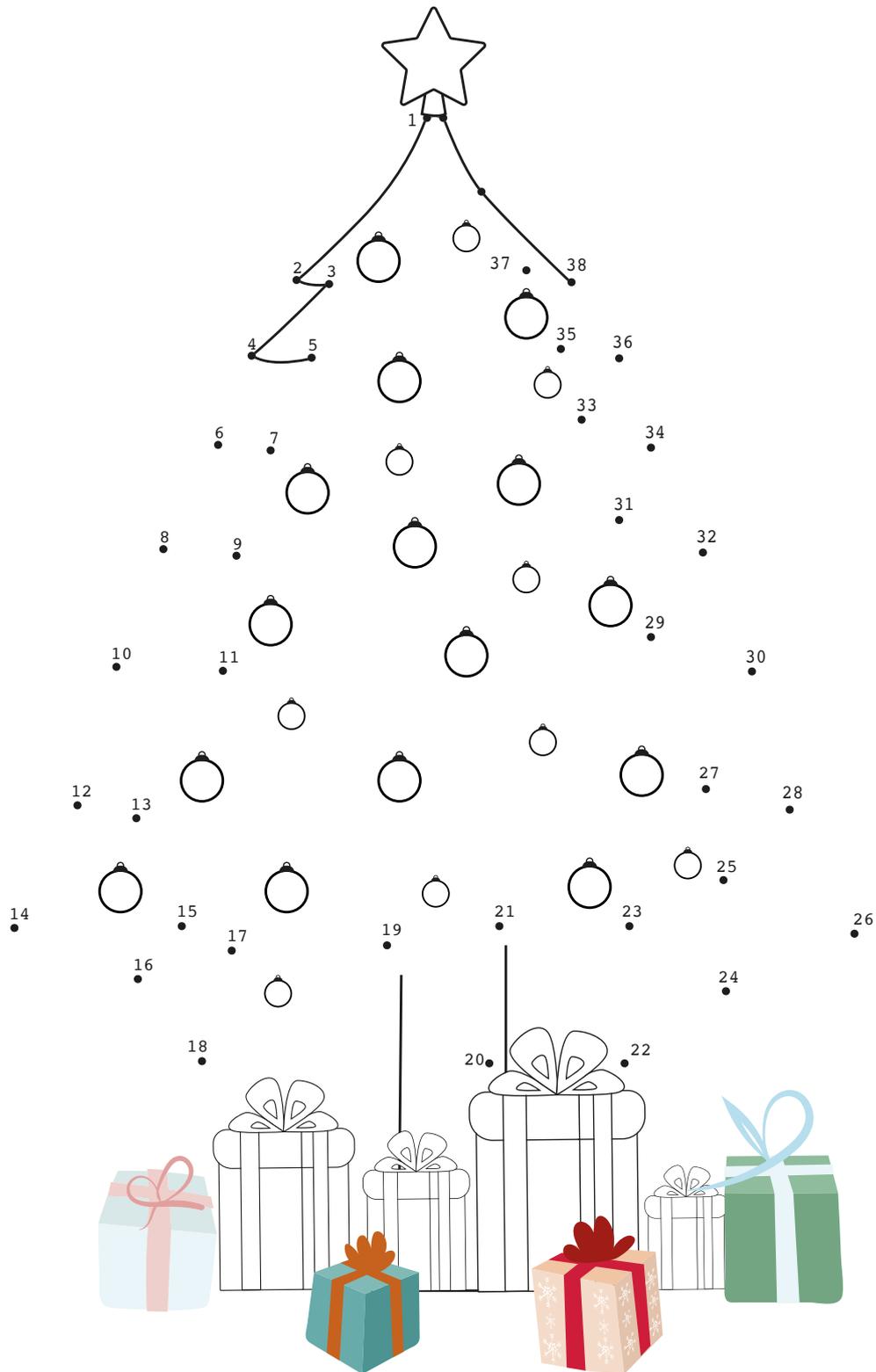
Questa libricino appartiene a :



METTI INSIEME I PUNTINI



Babbo Natale non puo' consegnarti i regali se l'albero di Natale non è pronto ! Disegna l'albero di natale mettendo insieme i puntini in ordine crescente.



GIOCO DEI 7 ERRORI

~



Osserva la palla di neve da più vicino .. ci sono 7 differenze tra i due disegni, riesci a vederle ?



LABIRINTO

~



Mezzanotte si avvicina, e ti stai preparando per distribuire i regali ai bambini! Oups, hai perso il sacco dei regali ... La tua renna ti sta aspettando. Aiuta Petit-Fernand a ritrovarla mostrandoli il buon cammino.



COLORARE

~



Auguri, ce l'hai fatta ! Hai aiutato Petit Fernand a ritrovare la sua strada. Ora riposiamoci con un bel disegno da colorare.



COLORARE

~

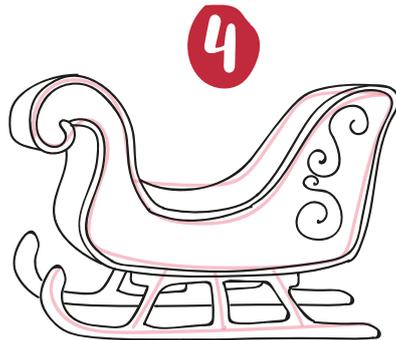
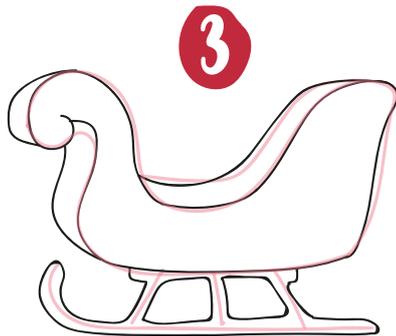
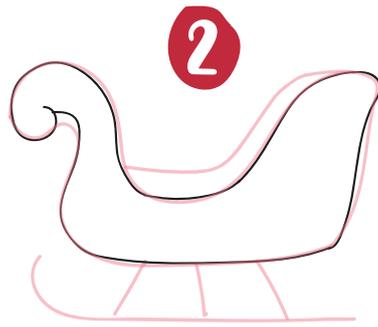
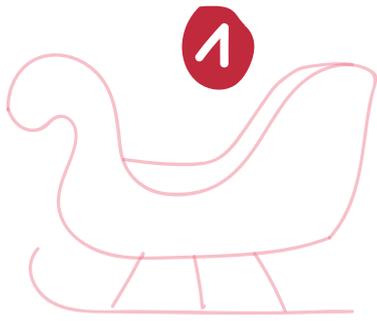


Prossima fermata Lamponia per scoprire insieme dove si trova la casa di Babbo Natale! Colora questo disegno per aggiungere un tocco di creatività al villaggio.



IMPARIAMO INSIEME A DISEGNARE

~



TOCCA A TE !

~

1

2

3

4

IMPARIAMO INSIEME A DISEGNARE

~

1



2



3



4



TOCCA A TE !

~

1

2

3

4

RICETTE



Una ricetta di biscotti di pasta frolla spirale al cioccolato, ideale per un laboratorio di cucina in famiglia e per una degustazione durante una gustosa merenda !



Biscotti a spirale al cioccolato

- 1** Mescolate la farina, lo zucchero, il burro, la vaniglia e un pizzico di sale. Aggiungete un giallo d'uovo sbattuto.



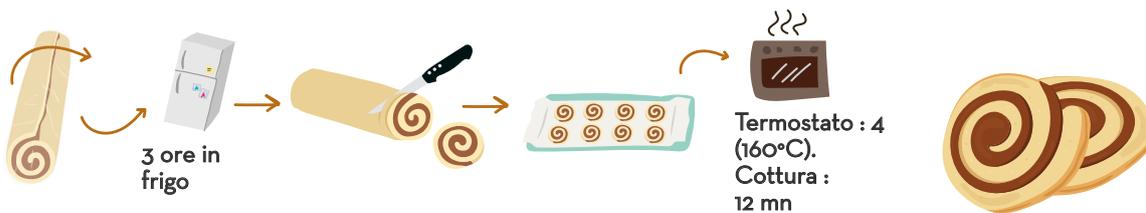
- 2** Separate la metà dell'impasto. Impastate fino a formare una palla, copritela e mettetela in frigo per almeno un'ora. Aggiungete un po' di polvere di cacao nell'altra metà dell'impasto e fate la stessa cosa.



- 3** Impastate le paste e formate due rettangoli della stessa dimensione e dello stesso spessore. Spennellateli con il tuorlo d'uovo. Sovrapponeteli e sistemate il rettangolo se necessario: deve essere abbastanza regolare.



- 4** Arrotolate i due impasti su se stessi per formare un rotolo. Metteteli in frigo per 3 ore, poi tagliateli a fette un po' spesse. Fatele cuocere per 12 minuti in un forno preriscaldato a 160°C. Interrompere la cottura se i biscotti cominciano ad essere troppo dorati. Buon appetito!



RICETTE



Una merenda golosa... e troppo irresistibile !

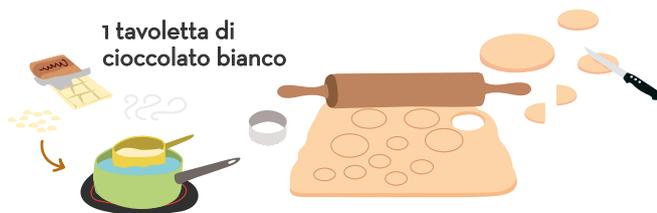


Biscotti orso polare

- 1** Mescolate tutti gli ingredienti per ottenere il vostro impasto e mettete a fondere il cioccolato bianco a bagnomaria.



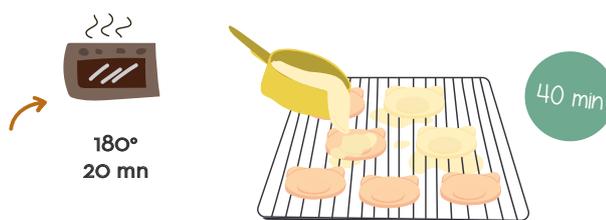
- 2** Per ogni orsetto, tagliate un tondo di 6 cm di diametro per fare la testa, e due piccoli tondi di 3 cm di diametro, uno per fare la bocca e un altro da tagliare in due semicerchi per fare le orecchie.



- 3** Montate la testa dell'orso saldando gli elementi con le dita e infornate per 20 min a 180°.



- 4** Lasciate raffreddare i biscotti e mettete le teste degli orsi su una griglia per ricoprirle interamente di cioccolato bianco.



- 5** Date vita ai vostri orsi polari con l'aggiunta di uno smarties® sul piccolo tondo per fare il naso dell'orso, e due gocce di cioccolato nero sulla parte superiore della testa per fare gli occhi. Lasciate solidificare in frigo e buon appetito!



RICETTE



Sono rotondi, pungono ed hanno un'aspetto tenerissimo! Vi sveliamo la nostra ricetta per i biscotti a forma di riccio? Scaricatela gratuitamente!

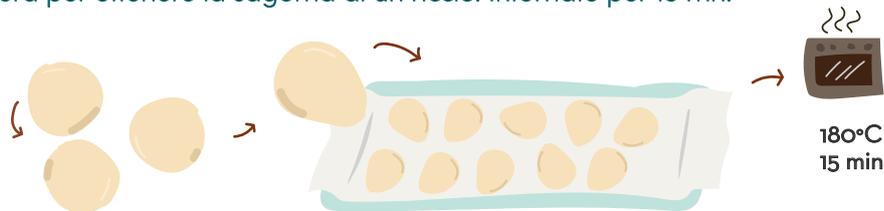


Biscotti a forma di riccio

- 1** Mescolate tutti gli ingredienti in un'insalatiera. Lavorate la pasta con le mani fino a formare un palla e lasciatela riposare al fresco per 15 mn.



- 2** Formate delle piccole palline di circa 30gr e modellatele secondo la forma di una pera per ottenere la sagoma di un riccio. Infornate per 15 mn.

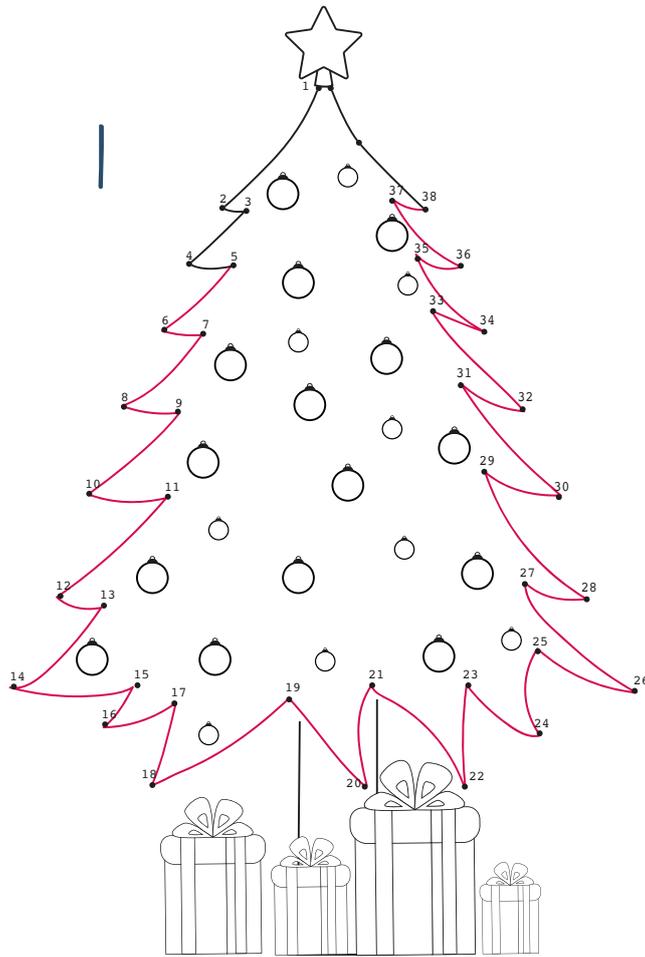


- 3** Fate fondere il cioccolato a bagno maria e con l'aiuto di un pennello, spalmate il corpo del riccio con il cioccolato. Spolverate poi le decorazioni di cioccolato sui biscottini, e disegnate gli occhi ed il naso con una penna alimentare. Lasciate raffreddare il cioccolato prima di assaggiarli!



SOLUZIONI

~



2



3



 **PETIT
FERNANDI!**



Approfitta del

-10%

con il codice

REGALO21

