

# Libretto

— delle attività —

DI PASQUA





Ciao, sono Fernand !

In questo libretto troverete tanti giochi per divertirvi durante le vacanze di Pasquai : labirinti, ricerche di parole, disegni da colorare...

E molto altro !

Divertiti !

**Questo libro appartiene a :**

-----

# REBUS

DECIFRA IL REBUS !

1 N  GALO

X A  E  GHI

I  PA  H 

 TO GLI OV 

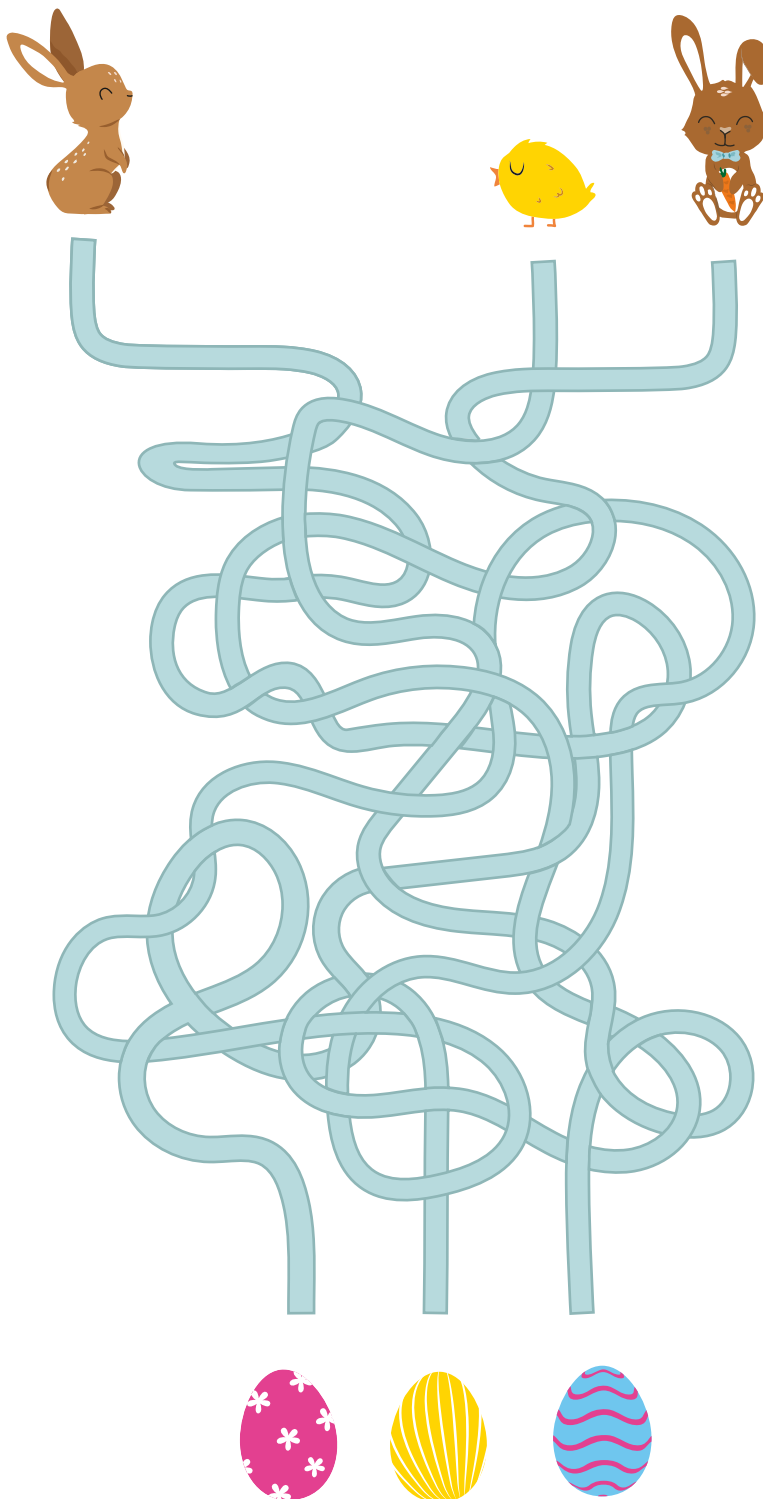
DI  X TUTTI

UN NUOVO REGALO PER AMICI E COLLEGI.  
I CONIGLI PASQUALI HANNO PORTATO GLI OVETTI DI CIOCCOLATO PER TUTTI!

# GIOCHI DI PASQUA

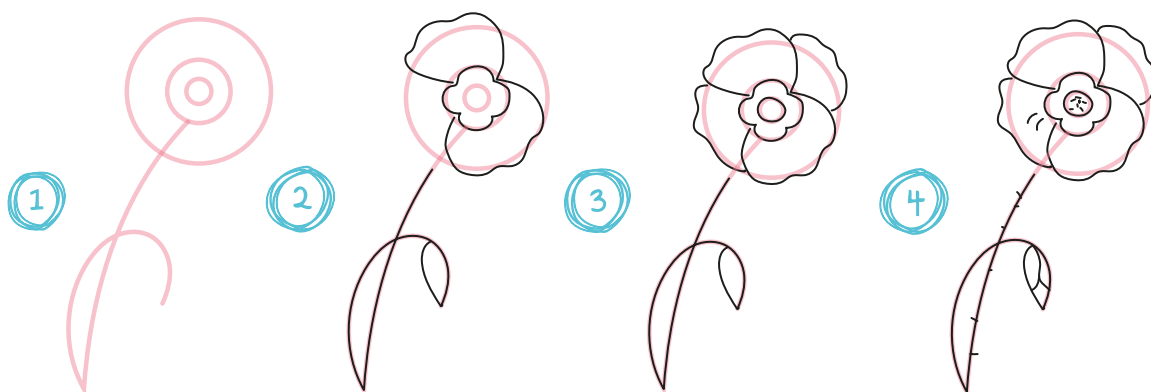
---

ATTENZIONE ! I PERCORSI SONO AGGROVIGLIATI TRA LORO.  
UNISCI OGNI ANIMALE AL PROPRIO UOVO DI CIOCCOLATO  
SEGUENDO IL PERCORSO GIUSTO.



# IMPARIAMO INSIEME A DISEGNARE

## Un papavero



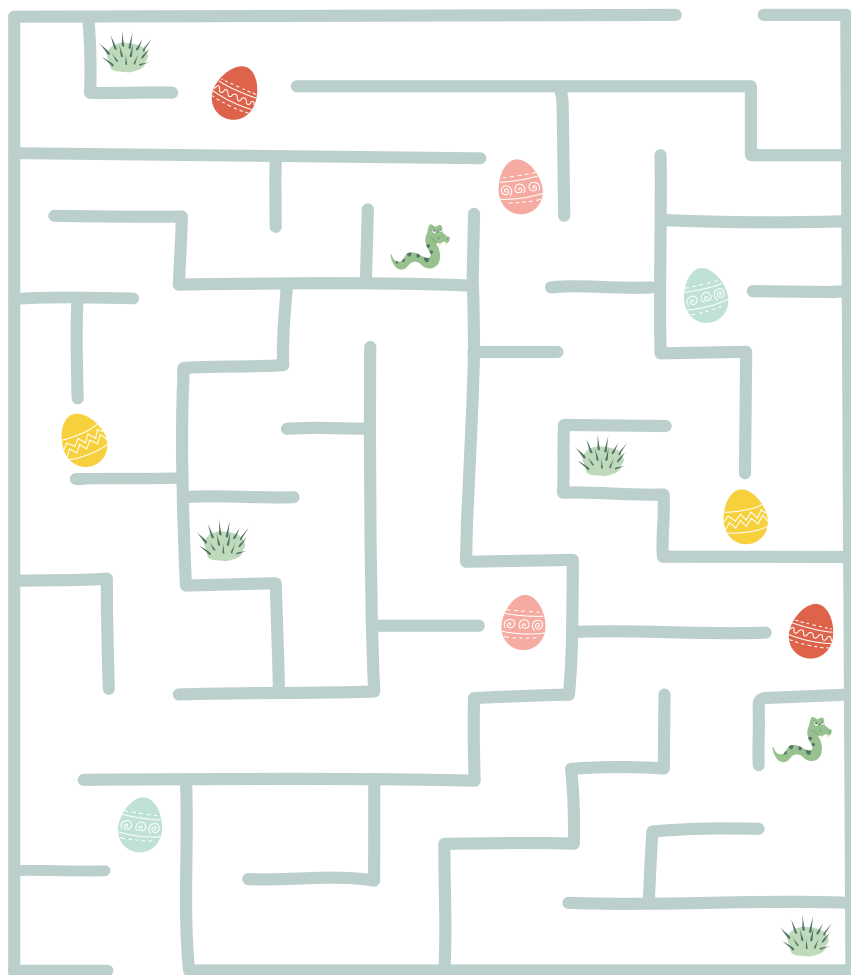
TOCCA A TE !



È ORA DI RILASSARSI !  
APPROFITTA DI QUESTO PERIODO PER IMPARARE  
A DISEGNARE I FIORI DI PRIMAVERA  
CHE TROVERAI IN NATURA.

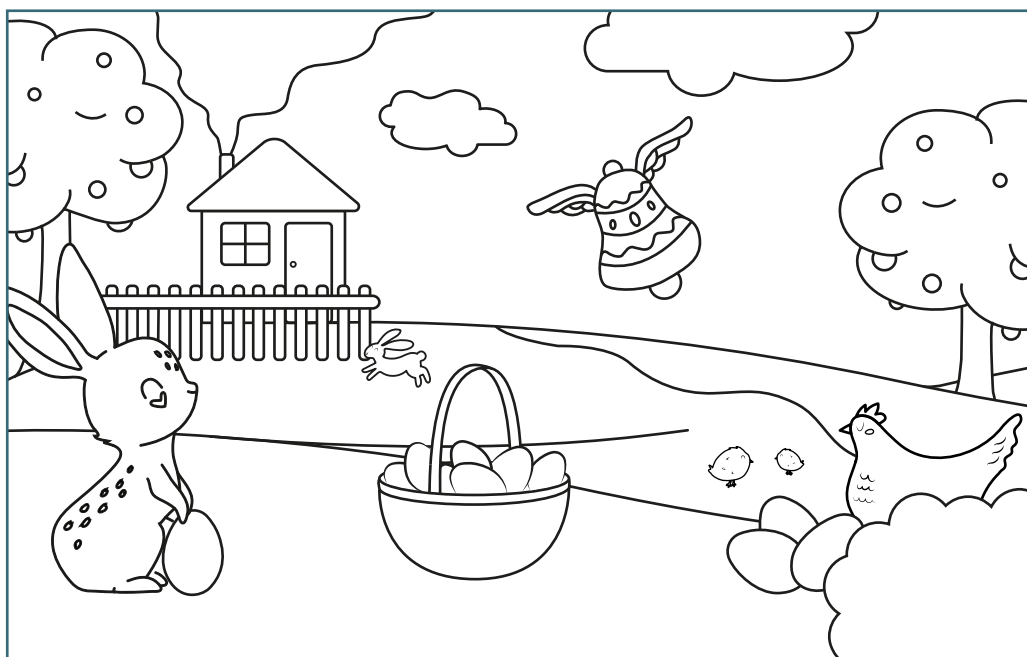
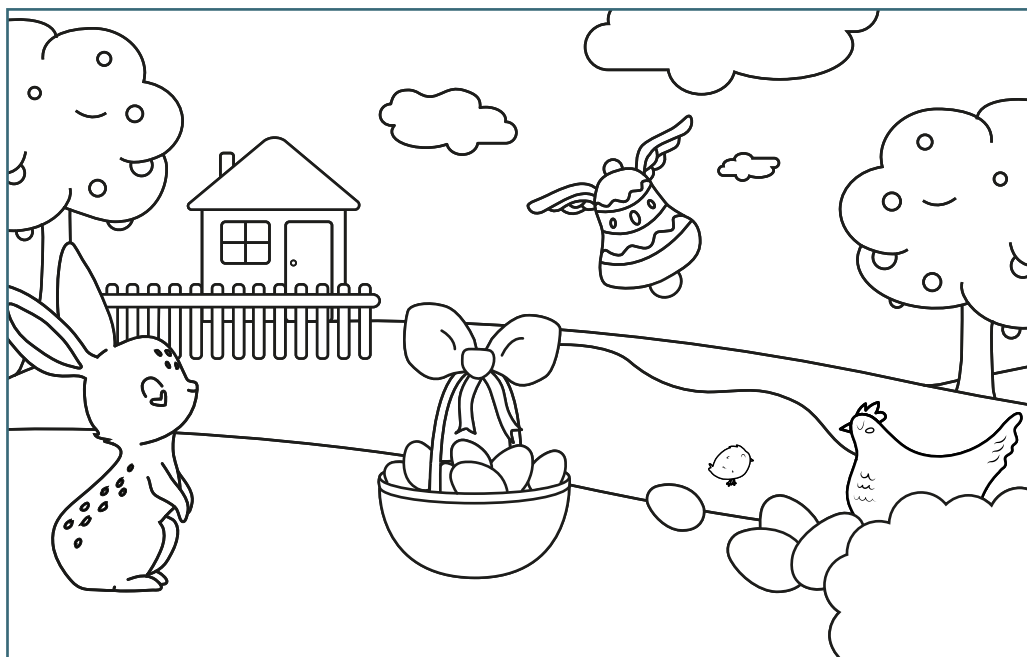
# LABIRINTO

PERCORRI IL LABIRINTO CON IL TUO CESTINO A FORMA DI GALLINA,  
ALLA RICERCA DELLE UOVA DI CIOCCOLATO COLORATE.  
NON PUOI TORNARE INDIETRO E DEVI EVITARE TRAPPOLE !



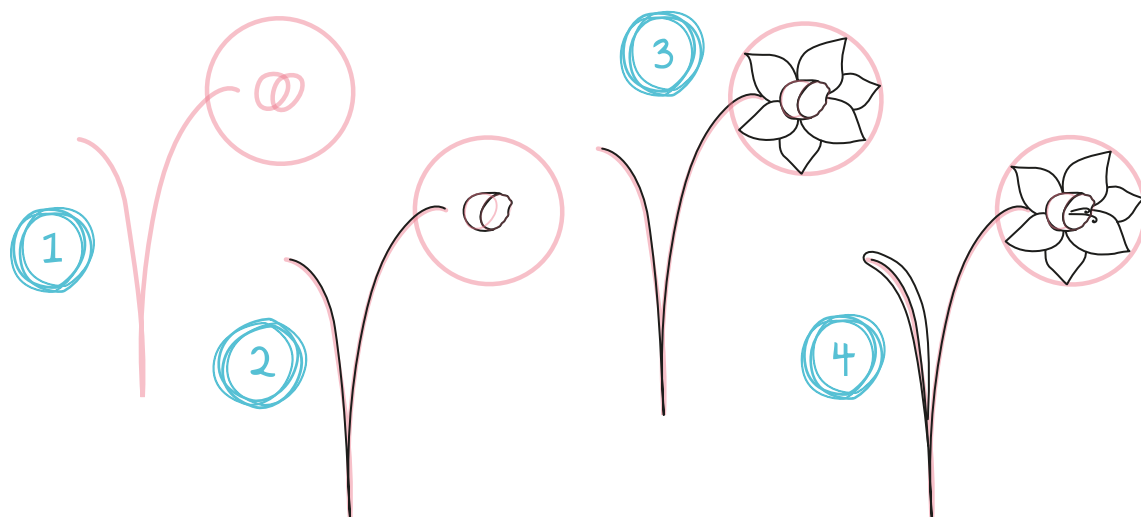
# GIOCO DEI 7 ERRORI

È ORA DI ANDARE A CACCIA DI UOVA ! OSSERVA CON ATTENZIONE !  
CI SONO 7 DIFFERENZE TRA QUESTI DUE DISEGNI, RIESCI A TROVARLE ?  
AI VOSTRI POSTI, PARTENZA, COLORA !

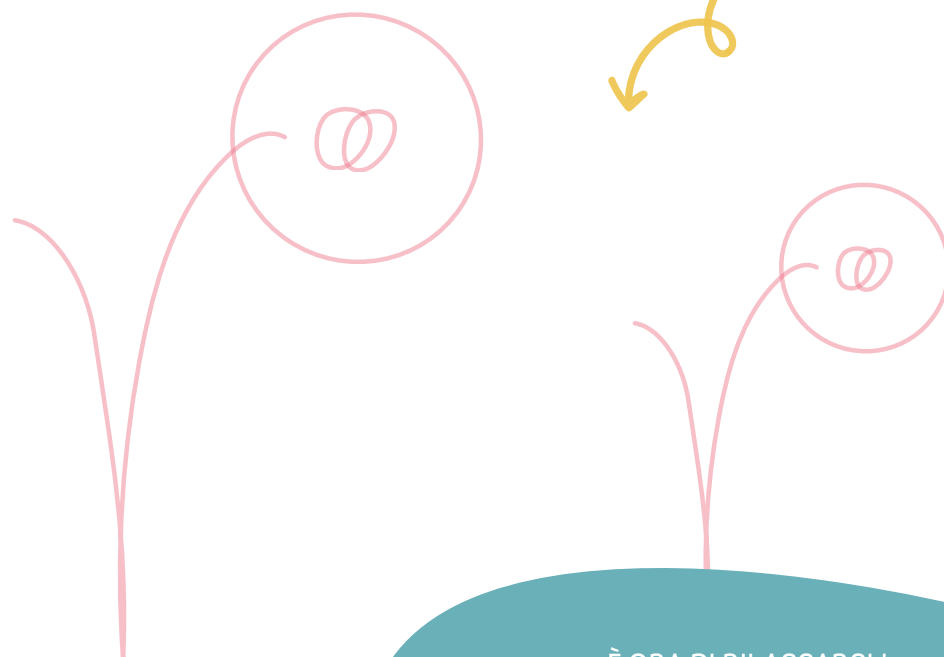


# IMPARIAMO INSIEME A DISEGNARE

## Un narciso



TOCCA A TE !



È ORA DI RILASSARSI !  
APPROFITTA DI QUESTO PERIODO PER IMPARARE  
A DISEGNARE I FIORI DI PRIMAVERA  
CHE TROVERAI IN NATURA.



# RICETTA

## Biscotti di pasta frolla a uova di Pasqua

### BISCOTTI

- 1 Per preparare la pasta frolla, mescolate il burro morbido con gli zuccheri aiutandovi con una spatola. Aggiungete l'uovo, la farina, un pizzico di sale et mescolate di nuovo.



- 2 Formate una palla maneggiando il meno possibile la pasta. Dovreste ottenere un impasto uniforme. Stendetela tra due fogli di carta forno e mettetela al fresco per almeno 30 minuti.



- 3 Dopo averla fatta riposare, finite di stendere la pasta per ottenere uno strato di circa 4-5 mm infarinando il piano di lavoro. Ritagliate le vostre formine d'uovo con l'aiuto di uno stampino. Poi sulla metà delle uova ritagliate un cerchio più piccolo per formare il tuorlo.

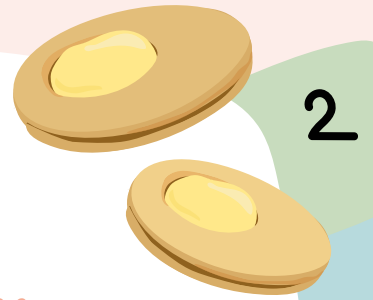


- 4 Infornate per circa 8 min in un forno precedentemente riscaldato a 170° C, poi disponeteli su una griglia durante la preparazione della crema al limone.





# RICETTA



## Biscotti di pasta frolla a uova di Pasqua

### CREMA AL LIMONE

- 1 Mescolate le scorze e il succo di limone, lo zucchero, la Maizena e fate scaldare a fuoco lento la padella mescolando.



- 2 Sbattete le uova poi incorporatele all'impasto. Alzate il fuoco e mescolate continuamente con l'aiuto di una frusta finché l'impasto non si addensa. Lasciate raffreddare prima della preparazione.



- 3 Create i vostri biscotti a forma di uovo disponendo la crema al limone tra due biscotti (uno intero e uno bucato) e premete leggermente per far uscire il giallo. E ora sono pronti !

