RICETTA DELLA TORTA DI MELE

INGREDIENTI

- 4 mele
- 3 uova
- 70 grammi di burro
- 300 grammi di farina
- 250 grammi di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 1 limone
- 1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

1) Sbucciare e tagliare le mele a pezzettini, bagnarle con il succo di limone

LIVEWORKSHEETS

2) Sbattere le uova con lo zucchero, poi aggiungere il burro

3) Versare il latte, aggiungere la farina, il lievito e la buccia di limone

4) Unire le mele all'impasto e versare nella tortiera

5) Fare cuore in forno per 40 minuti

LIVEWORKSHEETS

ESERCIZI

1) RILEGGI LA LISTA DEGLI INGREDIENTI E SEGNA SOLO QUELLI NECESSARI PER PREPARARE LA TORTA

mele

cioccolato

uova

burro

cacao

farina

olio

zucchero

latte

pere

limone

lievito per dolci

2) QUALI STRUMENTI POTREBBERO SERVIRTI PER PREPARARE LA TORTA?

tortiera

sbattitore elettrico

pentola

forno

LIVEWORKSHEETS

3) OSSERVA LE IMMAGINI E RIORDINA LE FASI DI PREPARAZIONE DELLA TORTA

Metto in forno la torta a cuocere

Sbatto le uova con zucchero e burro

Aggiungo le mele

Taglio le mele

Metto l'impasto nella tortiera

Aggiungo latte, farina e lievito

4) COLLEGA GLI INGREDIENTI ALLA LORO DESCRIZIONE

LIVEWORKSHEETS

All'interno ha il tuorlo e l'albume	
Viene fatta macinando il grano	
Latte e latticini (2 ingredienti)	
Può essere bianco o di canna	
Serve per far lievitare e rimanere morbide le torte	
E' un frutto, con le arance fa parte della famiglia degli agrumi	
E' un frutto, ne esistono rosse, gialle e verdi	

LIVEWORKSHEETS