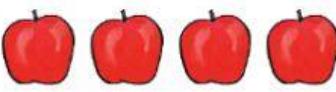


RICETTA DELLA TORTA DI MELE

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



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



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

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



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