



IL MERCATO DEI SAPERI

- BARI -

LA SCARCELLA

E' UN DOLCE CHE SI MANGIA A PASQUA



GLI INGREDIENTI





FARINA 00 (ZERO) **1(UN) CHILO**



LIEVITO PER DOLCI **1 BUSTINA**



OLIO **2 (DUE) BICCHIERI DI PLASTICA**



UOVA **4 (QUATTRO)**



CORIANDOLI DI ZUCCHERO 1 (UNA) CONFEZIONE



ZUCCHERO 2(DUE) BICCHIERI DI PLASTICA



LIMONE 1 (UNA) SCORZA GRATTUGIATA



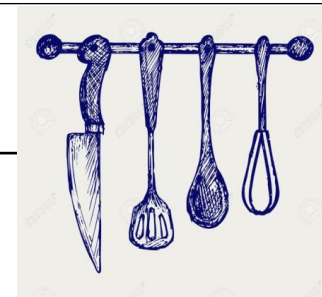
LATTE 1 (UN) LITRO



SALE 1(UN) CUCCHIAIO DA CAFFE'

GLI ATTREZZI





CUCCHIAIO GRANDE 1



CUCCHIAIO PICCOLO 1



TEGLIE DA FORNO 4



ROTELLA 1



BICCHIERE DI PLASTICA 1



CARTA FORNO



FORBICI



SPIANATOIA 1



GUANTONE DA CUCINA 1

COME SI FA LA SCARCELLA



PRIMA DI INIZIARE A CUCINARE LAVA
BENE LE MANI





**VERSA SULLA SPIANATOIA LA FARINA.
AGGIUNGI LO ZUCCHERO**



METTI LE UOVA AL CENTRO DELLA FARINA



INIZIA AD IMPASTARE PER MESCOLORE TUTTO



VERSO L'OLIO NELL'IMPASTO



**METTI IL LIEVITO NEL LATTE E VERSALO
NELL'IMPASTO**



**MESCOLA TUTTI GLI INGREDIENTI E FORMA
UNA PALLA**



**PRENDI IL COLTELLO E TAGLIA UN PEZZO
DALL'IMPASTO**



**METTI UN CUCCHIAIO DI FARINA SULLA
SPIANATOIA.
PRENDI IL PEZZO DI IMPASTO CHE HAI
TAGLIATO E STENDILO CON IL MATTERELLO**



DISEGNA SULLA CARTA FORNO UNA COLOMBA E RITAGLIA LA CON LE FORBICI.
METTI LA SAGOMA SULL'IMPASTO E RITAGLIA IL CONTORNO. PUOI USARE UNA ROTELLA DA CUCINA.



PRENDI LA TEGLIA E METTICI DENTRO UN FOGLIO DI CARTA FORNO.
METTI LA SCARCELLA NELLA TEGLIA E VERSACI I CORIANDOLI DI ZUCCHERO.



ACCENDI IL FORNO.
METTI IL FORNO A **180** GRADI
METTI LA FUNZIONE «FORNO VENTILATO»



METTI LA TEGLIA NEL FORNO E FAI CUOCERE PER 20 MINUTI

BUON APPETITO

