

Alla mia mamma

La mia mamma è tanto bella si
prepara come una stella ☆

Vorrei vederla mattina e sera, non
per un giorno ma per la vita intera.

Per coprirla di tante carezze, di
tanti bacini e gentilezze

Oggi è una festa speciale per te

**“ AUGURI ALLA MAMMA PIÙ
DOLCE CHE C'È! “**



Semplici idee per un bigliettino

Materiali:

- Fogli di carta bianchi
- Pennarelli
- Forbici
- Nastro adesivo o colla
- Tovagliolo di carta o carta da regalo
- Fantasia

Il mazzo di fiori



1. Piega il tovagliolo di carta a fisarmonica
2. Crea il ventaglio e incollalo nel foglio
3. Disegna e colora tantissimi fiori colorati

Il vasetto con la piantina



1. Disegna in un foglio bianco la sagoma della mano, colorala.
2. Piega a fisarmonica un rettangolo di carta ed incolla sotto la mano, come un vasetto.
3. Disegna, colora e ritaglia i fiori colorati.

MAMMA TIRAMI-SÙ

Condividere un momento speciale insieme ad una persona speciale per festeggiare una festa speciale: la Festa della Mamma!!

Coinvolgete e fatevi aiutare dai vostri bambini (sotto il vostro occhio vigile) nella preparazione di questo golosissimo dolce. L'uso delle fruste e l'inzuppare i biscotti nel caffè sarà divertentissimo!

Allora forza: tirate su le maniche e lavate bene le mani. Si comincia!

Ingredienti:

- 4 uova
- 100g zucchero
- 500g mascarpone
- Caffè q.b. (già pronto e freddo) oppure latte
- Savoiardi q.b.
- Cacao q.b.



Per preparare il tiramisù cominciate dalle uova: quindi separate accuratamente gli albumi dai tuorli. Poi montate i tuorli con le fruste elettriche, versando solo metà dose di zucchero (50g). Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso, aggiungere il mascarpone, poco alla volta. Incorporato tutto il formaggio avrete ottenuto una crema densa e compatta; tenetela da parte.

Pulite molto bene le fruste e passate a montare gli albumi versando il restante zucchero un po' alla volta. Dovrete montarli a neve ben ferma; otterrete questo risultato quando rovesciando la ciotola la massa non si muoverà.



Unite i due composti aggiungendo poco alla volta gli albumi montati a neve nella ciotola con la crema di mascarpone, mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto.



Una volta pronto, distribuite una generosa cucchiata di crema sul fondo di una pirofila e distribuite per bene. Poi inzuppate per pochi istanti i savoiardi nel caffè freddo già zuccherato a vostro piacimento e distribuiteli sulla crema, tutti in un verso, così da ottenere un primo strato sul quale andrete a distribuire una parte della crema al mascarpone. E continuate così per un altro strato di savoiardi.



Livellate la superficie di crema e spolverizzatela con del cacao in polvere. Lasciate raffreddare e rassodare in frigorifero per un paio d'ore.

Il vostro tiramisù è pronto per essere gustato!