

I BROWNIES A FORMA DI SEMAFORO

Voglia di qualcosa di dolce? Prova a preparare questi brownies: non è solo divertente, ma anche istruttivo. Cominciamo allora: potrai allenare le capacità motorie fini e la creatività, imparando al contempo cose nuove sulla sicurezza stradale. I genitori o i nonni hanno sicuramente qualche ricetta golosa da farti provare. Se invece hai poco tempo, puoi provare a usare una miscela già pronta.

LISTA DELLA SPESA

Occorrente per 8 persone:

- 50g di burro
- 200g di cioccolato fondente
- 2 uova
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 100g di gherigli di noce
- 75g di farina
- 1 busta di glassa per dolci scura (ca. 125g)
- Qualche Smarties





1 MESCOLA



Riscalda il forno a 180 gradi.

Fai fondere il burro in una pentola.

Trita finemente il cioccolato, aggiungilo al burro, fallo fondere mescolando costantemente e lascia raffreddare un pochino.



2 AMALGAMA



In una terrina, mescola le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale.

Unisci alla miscela di cioccolato e amalgama bene.

Trita grossolanamente le noci, aggiungile alla farina, amalgama il tutto, versa nello stampo già preparato e spiana la superficie.

3 CUOCI



Cottura: circa 15 min. sul ripiano centrale del forno. I brownies devono rimanere umidi all'interno. Lascia raffreddare un po' la massa cotta e poi, mentre è ancora calda, tagliala formando dei cubetti che estrarrai dallo stampo solo quando saranno freddi.



4 DECORA



Disponi i brownies su una griglia o su un piatto. Fai fondere la glassa per dolci e versala sui brownies.

Sulla glassa ancora liquida applica degli Smarties rossi, gialli e verdi, nella giusta sequenza dei semafori; infine lascia asciugare.



COSA CONSIGLIA LA VOLPE FURBA

E se fossi proprio tu ad andare ad acquistare gli ingredienti per i brownies? Dove devi attraversare la strada, a cosa devi prestare particolare attenzione? Parla del tragitto con i tuoi genitori, discutendone i punti critici.

