Ricette per bambini in inglese. Cupcakes

a cura di Apple Tree

La cucina è sempre un ottimo modo per stimolare i bambini e per creare interesse nella lingua inglese.
Questa ricetta per bambini in inglese è facile da seguire anche se è completamente in inglese e il risultato è bello e buono!
Qua sotto si trova un glossario inglese/italiano e la ricetta solo in lingua inglese in modo da poter seguire insieme con i bambini le istruzioni per fare i cupcakes a casa!
Buon divertimento

Equipment – attrezzatura
Cup – tazza
Tablespoon – cucchiaio
Cupcake tray – teglia per pasticcini
Cupcake papers – pirottini di carta
bowl – ciotola

Ingredients – ingredienti
Butter – burro
Caster sugar – zucchero super-fino
Egg – uovo
Flour – farina
Bicarbonate of soda – bicarbonato di sodio
Milk – latte
Icing sugar – zucchero a velo
Vanilla – vaniglia

Verbs – verbi
Preheat – preriscaldare
Put – mettere
Beat – sbattere
Continue – continuare
Add – aggiungere
Repeat – ripetere
Mix – mescolare
Fill – riempire
Leave – lasciare
Cool – raffreddare

Other words – altre parole
Soft – morbido
Oven – forno
Hole – buco
Until – fino a
Creamy – cremoso
About – circa
Minute – minuto
Mixture – impasto
Ready – pronto
When – quando

INGREDIENTS – INGREDIENTI:
Mixture – impasto:
125 g of butter
1 cup of caster sugar
3 eggs
1 tablespoon of vanilla
1 and 1/2 cups of flour
1 tablespoon of baking powder
3/4 cup of milk (185ml

Icing – glassa:
50 g of butter
2 cups of icing sugar
2 tablespoons of milk

METHOD-METODO
Mixture:
1. Preheat oven to 180°C. Put cupcake papers the holes of the cupcake tray.
2. Beat butter until creamy.
3. Add 1/3 of sugar and beat. Continue to add sugar and beat until sugar is finished.
4. Add an egg and beat for about a minute. Repeat with other eggs.
5. Add the vanilla beat for about a minute.
6. Add flour, baking powder and milk to butter mixture with half the milk and mix.
7. Fill cupcake papers ¾ full with mixture. Put cupcakes in the oven for about 20 minutes.
8. Ready? Leave to cool.

Icing- glassa
1. Beat butter until creamy.
2. Add the milk and icing sugar and beat.
3. Add food colouring and beat.
4. When cupcakes are cool, add icing to cupcakes.

Mousse di castagne con spremuta di melograno

- Tempo di preparazione: 10 minuti
- Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti:
- castagne - 200g con buccia
- spremuta di melograno - 2-3 cucchiai
- nocciale - 1 cucchiaio tritate a farina
- miele di acacia - 1 cucchiaino
- sale - 1 pizzico

Istruzioni:
Incidete un piccolo taglia sul dorso delle castagne e fatele lessare nell'acqua salata per 10 minuti. Scolate e sbucciatele versandole in un mixer assieme alle nocciole, miele con un paio di cucchiai di succo di melograno. Frullate fino ad ottenere una crema morbida. Se dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete ancora uno o due cucchiai del succo del frutto. Servite in una ciotolina da macedonia decorando con qualche chicco rosso.

Queste ricette di Linda Busato sono tratte da www.crescibio.it/ricette

Medaglioni del Drago Buono Grisu'

- Tempo di preparazione: 20 minuti
- Tempo di cottura: 20 minuti

Ingredienti:
- carote - 200g
- patata dolce (americana o batata) - 1
- amido di mais - 1 cucchiaio
- miglio già cotto - 200g
- olio - 4 cucchiai
- sale integrale - 1 pizzico
- batata, carota o zucca - per decorare

Istruzioni:
Mondare e lavare carote e patata. Cuocere per circa 10 minuti ed in pochissima acqua la patata sminuzzata e gli spinaci tagliuzzati. Scolare le verdure e far raffreddare. Frullare nel mixer tutti gli ingredienti insieme. Con il composto ottenuto formare dei piccoli salamini che andranno avvolti in una garza di cotone, chiusi a caramella e cotti a vapore per 15-20 minuti. Terminata la cottura, attendere il completo raffreddamento e poi tagliare a fettine e servire su un piatto di portata decorando con la verdura scelta, grattugiata e condita con un filo d'olio ed un pizzico di sale.

Bologna da vivere.com magazine

Direttore responsabile: Beatrice di Pisa
Coordinamento: Giovanna Fiorentini
Impaginazione: Emilia Milazzo

n. 286 del 6/11/2015
Bologna da vivere Magazine.com

Distrada srl Strada Maggiore 54 - 40125 Bologna
e-mail: redazione@bolognadavivere.com
Pubblicità: 3357231625
pubblicita@bolognadavivere.com
Testata giornalistica
Reg: Trib. di Bo n. 7013 del 2/06/2000

Stampa: MIG Moderna Industrie Grafiche Srl

La redazione non è responsabile per eventuali inesattezze ed erorri nel foglio

Bologna da vivere.com magazine
6 novembre 2015

ENGLISH VERSION

Da leccarsi i baffi!

a cura di tortellini&co

Ciocco Ricette per un dolce week-end

Stecco al cioccolato, sorbetto cremoso al cioccolato!

per circa 6-8 ghiaccioli tempo di prep: 20 minuti + 6-8 ore di freezer
150 ml di latte 2 cucchiai di maizena 300 g di panna liquida 30 g di cacao in polvere 80 g di zucchero 30 g di gocce di cioccolato fondente
prima di tutto preparate gli stampi per i gelatini: dai classici contenitori, ai pirottini di carta per muffin oppure i bicchierini di carta per il caffè.. e poi stecchi di legno!
In una tazza stemperate mescolando la maizena con due cucchiai di latte, poi aggiungete tutto il latte e mescolate. Tenete da parte.
In un tegame mescolate panna, cacao e zucchero su fiamma medio-bassa. Quando inizia a bollire, abbassate il fuoco e aggiungete il composto di latte e maizena. Alzate di nuovo la fiamma. Mescolate bene e quando inizia ad addensarsi, spegnete e togliete dal fornello. Aggiungete le gocce di cioccolato.
Versate negli stampi. Il composto è abbastanza denso, quindi mettete subito lo stecco di legno al centro. Coprite con carta stagnola e mettete in freezer per tutta una notte.

Creamy fudgesicle, chocolate chocolate chocolate!

about 6-8 little popsicles cooking time: prep: 20 minutes + freezer: 6-8 hours
150 ml milk 2 tablespoons cornstarch 300 g heavy cream 30 g unsweetened cocoa powder 80 g sugar 30 g dark chocolate chips

First of all, prepare wooden sticks and popsicles mold: it's possible use also yogurt molds or muffin paper mold. Set aside.
In a bowl mix cornstarch and 2 milk tablespoons.
Mix well until mixture is creamy, then add all milk and stir. Set aside.
In a pot mix heavy cream, cocoa powder and sugar.
Bring the mixture to a simmer over medium heat, stirring with the whisk, constantly, until the mixture begins to bubble.
Lower heat, add cornstarch mixture and stir. Once it begins to be a solid cream, turn off heat.
Let mixture cool for 3 minutes then pour into popsicle molds. Place popsicle sticks in each compartment. Freeze until completely frozen. About 6-8 hours.

Granella casalinga al cioccolato per la colazione

granola per molte colazioni tempo di preparazione: 10 minuti + 30 di cottura al forno
300 g di cioccolato 150 g di fiocchi di farro biologici 150 g di muesli bio (oppure 50 g di riso soffiato) 30 g di cacao amaro in polvere 2 g di sale 20 g di olio di semi di girasole 100 g di sciroppo d'acero
In un tegame mescolate olio, sciroppo e cacao. Mettete il tegame su fiamma medio-bassa, quando lo sciroppo è liscio e fluido, spegnete, aggiungete tutti gli ingredienti, tranne il cioccolato, e mescolate.
Rivestite una teglia da forno con carta da cucina.
Cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi, per circa 30 minuti mescolando spesso. Lasciate raffreddare e poi unite il cioccolato tagliato grossolanamente ma a pezzi piccoli. Mettete in vaso. Si conserva fino a un mese e oltre.

Homemade chocolate chips granola

for a big jar cooking time: prep: 15 minutes + oven: 30 min.
300 g chocolate pieces (your choice of white, dark, milk, etc.) 150 g organic spelt flakes 150 g organic crunchy muesli 30 g unsweetened cocoa powder 2 g sea salt 20 g sunflower oil 100 g maple syrup
In a saucepan, mix together the oil, syrup and cocoa over a low flame until well mixed.
Remove from heat and stir in all of the other ingredients except the chocolate.
Place on a baking sheet covered with oven paper and bake in preheated oven at 160 degrees for about 30 minutes, stirring often.
Allow it to cool to room temperature and then add the chocolate (we chopped ours into small chunks).

Nutella casalinga al cioccolato bianco e gelatina di ribes

ingredienti per 2 vasetti piccoli tempo di preparazione: 20 minuti + 20 in frigorifero
200 g di cioccolato bianco
6 g di sale fino di Cervia
80 g di panna liquida
salsa di ribes
100 g di ribes rosso
460 g di zucchero bianco
salsa di ribes
in un tegamino mescolate i chicchi di ribes e lo zucchero, mettete sul fornello a fiamma bassa e mescolando con un cucchiaio di legno fate sciogliere lo zucchero, poi alzate leggermente la fiamma e schiacciate il ribes mescolando. Spegnete e filtrate il succo di ribes attraverso un colino e tenete da parte.
crema di cioccolato bianco
tagliate a pezzetti il cioccolato bianco e mettetelo in un tegamino con il sale e la panna liquida. Sciogliete a bagnomaria, mescolando con un cucchiaio di legno.
Mettete il cioccolato ancora caldo nei vasetti e poi riponete in frigorifero per una decina di minuti. A questo punto aggiungete la salsa

continua all'interno

Cafe Dessert since 1960 Certified

Agenda Bologna

Tutti gli appuntamenti da non perdere su www.bolognadavivere.com

ICE CREAM 100% NATURAL 100% NATURAL CAFE

5 Novembre
The Blues Legend Il Musical
Europauditorium

6 – 8 Novembre
Don Giovanni
Con Alessandro Preziosi
Teatro Duse

6 – 12 Novembre
Festa Di San Martino
Vie del Centro. Casalecchio di Reno

6 – 8 Novembre
Scriba
Quarta edizione del festival dedicato alle scritture di mestiere
www.scribafestival.it

7 – 28 Novembre
Baccanale. Basta un uovo
Imola e comuni limitrofi

10 novembre-8 dicembre
Un secolo di Amarena
Mostra del centenario di Amarena Fabbri. Orario: tutti i giorni escluso il lunedì dalle 9 alle 19
Ingresso libero. Inaugurazione: 8/11 ore 17,30. Palazzo Pepoli Campogrande via Castiglione 7

10 Novembre
Negramaro
La Rivoluzione sta arrivando Tour
Unipol Arena Casalecchio Di Reno

9 al 14 Novembre **"Bologna S'illumina"**
Il Tema Della Luce Personalità Del Mondo Della Scienza, Dell'arte, Della Cultura E Dello Spettacolo
I Luoghi: l'Aula Magna dell'ex Chiesa di Santa Lucia, l'Accademia delle Scienze, nel cuore della cittadella universitaria, lo splendido Archiginnasio cinquecentesco e il neonato Opificio Golinelli, Cittadella delle Scienze e della Formazione dell'omonima Fondazione.

11 - 15 Novembre
Ciocco Show 2015
Piazza Maggiore

11 Novembre
San Martino sul canale
Apertura Straordinaria Della Chiusa Dalle 15 Alle 17

11 Novembre
Concerto per il pane
L'orchestra Senza Spine Per Antoniano Onlus
Teatro Antoniano, Via Guinizzelli 3

12 Novembre
Wwe Live
Unipol Arena
Casalecchio Di Reno

12 – 15 Novembre
Ti regalo la mia morte, Veronika
Regia di Antonio Latella
Arena del Sole

13 Novembre
Foo Fighters - World Tour
Unipol Arena Casalecchio di Reno

13 – 15 Novembre
Malandrino e Veronica Story
Teatro Dehon

14 Novembre
Fanfara Transilvania
Estragon

14 Novembre
Test Dept nella città rossa
Unica Data Italiana
Tpo, Via Casarini 17/5

14 – 15 Novembre
Marco Travaglio in Slurp
Lecchini, cortigiani & penne alla bava al servizio dei potenti che ci hanno rovinati. Teatro Duse

15 - 22 Novembre
Elektra
Teatro Comunale di Bologna

19 - 22 Novembre
Bilbolbul
Festival Internazionale di Fumetto
Sedi varie

Fino Al 15 Novembre
Fruit Disco
Il mondo dell'autoproduzione con contenuti musicali
Museo Internazionale e Biblioteca della Musica

17 E 18 Novembre
Pamphylus
Itc San Lazzaro, San Lazzaro

17 Novembre
Dal Vivo Terence Blanchard & The E-Collective
Nell'ambito di Bologna Jazz Festival. Unipol Arena

18 - 19 Novembre
Bob Dylan
Teatro Manzoni

19 Novembre
Tiziano Ferro
Unipol Arena Casalecchio Di Reno

20 – 22 Novembre
Il Malato immaginario
Teatro Duse

21 - 23 Novembre
Enologica
Palazzo Re Enzo

20 - 22 Novembre
Mondo Creativo
Bolognafiere

Magnus: Copertina per il volume "Il libro dei maghi e dei geni".

22 Novembre 2015
6 Gennaio 2016
Magnus e l'altrove. Favole, Oriente, Leggende
Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna - Via delle Donzelle, 2
Inaugurazione: Sabato 21/11 alle 18.30 Ingresso gratuito

BOLOGNA JAZZ FESTIVAL
THE ITALIAN AUTUMN JAZZ EVENT

Fino 26 Novembre
Bologna Jazz Festival
The Italian Autumn Jazz Event
10° Edizione Bologna, Ferrara

MOSTRE IN CORSO

Fino al 16 Luglio
Egitto Splendore Millenario
Museo Civico Archeologico

Fino al 28 Febbraio
Brueghel. I Capolavori Dell'arte Fiamminga
Palazzo Albergati

TEATRO Duse
Via Cartoleria, 42 Bologna
| 051 231836 | teatrodusebologna.it |

19 NOVEMBRE
MNAI'S
AROUND

24-25-26 NOVEMBRE
CIRCO MASSIMO MYSTERY
un progetto artistico di
Fabrizio Favale

dal 27 al 29 NOVEMBRE
GIORGIO LUPANO - RITA MAZZA
FIGLI DI UN DIO MINORE

15-16 DICEMBRE
PAOLO CEVOLI
PERCHÈ NON PARLI

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE
Siua
Cos'è Siua Siua è la Scuola di interazione uomo-animale voluta da **Roberto Marchesini**, etologo e scrittore, fondatore della Zooantropologia.
Da oltre quindici anni Siua prepara i più qualificati Istruttori Cinofili e operatori di Pet Therapy, con una **didattica di eccellenza** basata sull'approccio cognitivo-zooantropologico.
CORSI IN PARTENZA A BOLOGNA
EDUCATORE CINOFILO in partenza dal 5 e 6 dicembre
CONSULENTE DELLA RELAZIONE FELINA in partenza dal 21 e 22 novembre
Scarica il programma dei corsi e il modulo d'iscrizione dal sito **www.siua.it**
Scrivici a **info@lykos.education** oppure chiamaci ai numeri **051 6661562** o **340 2513890**

tortellini&co

Da leccarsi i baffi!

segue dalla prima pagina

di ribes che riposando diventerà gelatina.
Per un effetto variegato, usate uno stecchino di legno per mescolare cioccolato e ribes.
La crema di cioccolato bianco può essere utilizzata anche per farcire dei mini bicchierini al cioccolato fondente creando così buonissimi cioccolatini da servire a fine cena.
Il vasetto si conserva in frigorifero per circa un paio di settimane.

Homemade white chocolate cream with currant sauce

about two small jars cooking time: prep: 20 minutes + refrigerator: 20 min

200 g white chocolate 6 g sea salt 80 g of heavy cream or panna liquida
red currant sauce 100 g of red currants 60 g white sugar
Add currants and sugar in a pan to cook over low heat, stirring with a wooden spoon until the sugar has melted, and then cook over high heat for about 3-4 minutes, crushing any whole pieces with the spoon.
Pass currant sauce through colander.
Remove them from the fire and use a strainer to drain out the liquid.
Use a water bath to melt the chocolate and stir in the salt and cream as it melts.
Add the chocolate to the jars while it is still hot, and allow it to cool down before adding the currant sauce.
To obtain a swirled effect in the jar, you may add the currants while the chocolate is still hot and stir with a wooden spoon in an up and down (rather than circular) motion.
The jars will keep up to about 2 weeks if kept covered and in the refrigerator.
You can also use this cream to fill small dark chocolate glass ready-to-eat, to create amazing homemade pralines.

Cuori di cioccolato fondente con salsa ai lamponi

ingredienti per 8 cuori
3 uova 200 g zucchero 250 g di cioccolato fondente 125 g di burro 150 g di farina 00 50 g fecola di patate
salsa di lamponi
1 cestino di lamponi 80 cl di acqua 4 cucchiai di zucchero
per decorare zucchero a velo q.b.

Sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria. Montare le uova intere insieme allo zucchero. Amalgamare il cioccolato alle uova.
Setacciare farina e fecola e poco alla volta amalgamare alla crema utilizzando la frusta elettrica. Imburrare e infarinare degli stampi per muffins e riempire con il composto.
Cuocere a 180 gradi per 15 minuti in forno precedentemente riscaldato.
Nel frattempo preparare la salsa: preparare uno sciroppo di acqua e zucchero sciogliendo sul fuoco lo zucchero nell'acqua.
Frullare i lamponi e aggiungere 4 cucchiai di sciroppo alla salsa.
Servire il dolce sulla salsa di lamponi e spolverare con lo zucchero a velo.
Consigli: meglio utilizzare piccoli stampi monoporzione in alluminio per non rischiare di rompere i cuori al momento di capovolgere i tortini.
E' possibile conservare i dolci non ancora cotti in frigorifero per tre/quattro giorni.

Dark chocolate hearts with raspberry sauce

serves 8 cooking time: prep: 45 min. + oven: 17
3 eggs 200 g white sugar 250 g organic dark chocolate 125 g butter 125 g flour 00 50 potato starch
raspberry sauce
about 150 g fresh raspberries 80 cl water 4 tablespoons white sugar
to decore powder sugar to taste
Sit over a pan of barely simmering water (a bain marie) and allow the chocolate and butter to melt, stirring occasionally with wooden tablespoon
Beat eggs with sugar and add to the chocolate stirring with a wooden tablespoon with a movement from up to down. Sift flour and potato starch and little by little add to the choco cream using a whisk. Grease the muffin tin with a bit of butter and put inside the cream. Bake in a preheated oven (180 degrees) for about 15, max 17, minutes.
***raspberries sauce:** Prepare a syrup of water and sugar melting sugar in the water on a low heat. Blend raspberries and add 4 tablespoons of sugar syrup.*
Serve each cupcakes on a base of raspberries sauce and sprinkle with powder sugar.
You can conserve the uncooked cupcake cream in the fridge for 3-4 days.

bologna-londra-detroit, www.tortelliniandco.com
donne, amiche, mamme di cuccioli a due e quattro zampe e food lovers. Viviamo a Bologna, Londra e Detroit. Laureate dell'Alma Mater Studiorum. Per ogni cervello che se ne va dall'Italia, parte anche una (buona) forchetta… e allora eccolo qua il nostro progetto al femminile dedicato al cibo che cuciniamo e raccontiamo. Storie di vita e ricette!
www.tortelliniandco.com

tortellini&co

bologna-london-detroit food blog, www.tortelliniandco.com/eng
women, friends, moms, dog lovers, food lovers, good eaters. We live in Bologna, London, Detroit. Alma Mater Studiorum graduates. Our (expat) life and recipes

Muffins al cioccolato, senza glutine e senza burro

per circa 10 muffins
tempo di preparazione e cottura: 30 minuti
170 g di farina di riso 40 di olio di semi (volendo potete eliminarlo e raddoppiare la dose di latte) 40 di latte 1 vasetto di yogurt bianco naturale 2 uova 70 g di zucchero bianco 30 g di cacao amaro in polvere 40 g di gocce di cioccolato 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio per decorare: zucchero a velo o 60 g di cioccolato fondente.
Mescolate tutti gli ingredienti secchi in una ciotola con un cucchiaio di metallo. Aggiungete tutti gli altri ingredienti, mescolate bene per ottenere un composto liscio e omogeneo.
Mettete il composto nei pirottini di carta (senza riempirli del tutto, il composto deve arrivare poco sopra la metà del pirottino) e cuocete in forno già caldo a 180 per 12 minuti circa. Verificate la cottura con lo stecchino di legno.
Se volete renderli più belli spolverate con zucchero a velo o spennellate con cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

Gluten free chocolate muffins

about 10 muffins cooking time: prep: 15 minutes + oven: 12 min.
170 g rice flour 40 g vegetable oil (or substitute it with only milk) 40 g milk 120 g white natural yogurt 2 eggs 70 g white sugar 30 unsweetened cocoa powder 40 g chocolate chips 1/2 teaspoon baking soda garnish: powdered sugar or 60 g melted dark chocolate
tip: in order to avoid that your chocolate chips all end up in the bottom of the cupcakes, let them cool in the freezer for 15 minutes before stirring them in the dough!
In a bowl, mix all dry ingredients with a tablespoon.
Add all other ingredients and stir until well mixed.
Spoon mixture into paper cases and cook in preheated oven (180 degrees) for about 10-12 minutes.
Do the toothpick test to make sure the inside is also cooked, take out from the oven, let cool.
Brush the top with melted chocolate or sprinkle with powdered sugar.