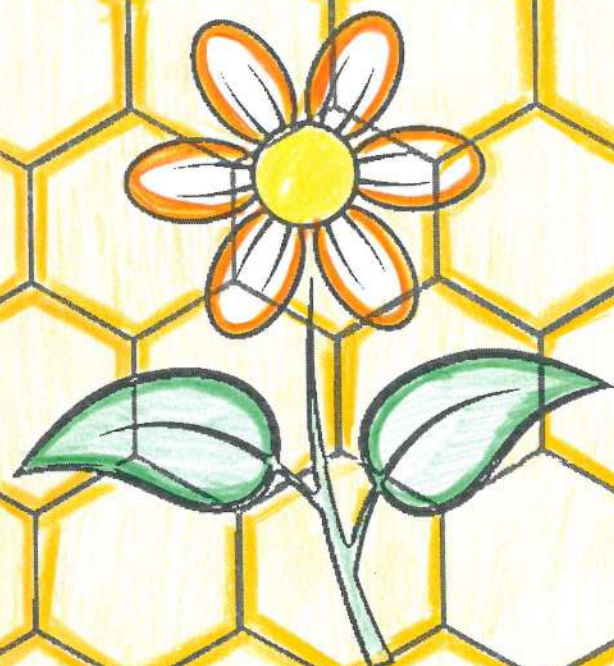


IL RICETTARIO DELLE CLASSI TERZE

*Per ogni fiore che puoi ammirare
c'è un'ape da ringraziare*



I. C. GIOVANNI PAOLO II
A.S. 2021/2022

UNA MELA RICETTA

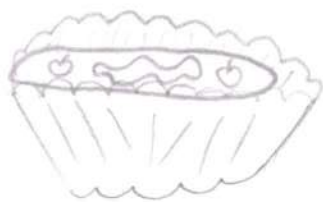
CESTINI DI MELE E MIELE

PASTA SFOGLIA, 20 GR MARMELLATA ALBICOCCHE, UNA MELA, GR MIELE.

ESECUZIONE

TAGLIARE A FETTINE SOTTILI LE MELE,
TAGLIARE I DISCHI DI PASTA SFOGLIA E
METTERLI NEGLI STAMPI DA CROSTATINA.
DISTRIBUIRE LA MARMELLATA SULLA
SFOGLIA, DISTRIBUIRE LE MELE FINO A
RIEMPIRE LO STAMPINO.
IRROCIARE CON ABBONDANTE MIELE ED INFORNARE
A 170 GRADI PER 10 MINUTI.

CROSTATINA



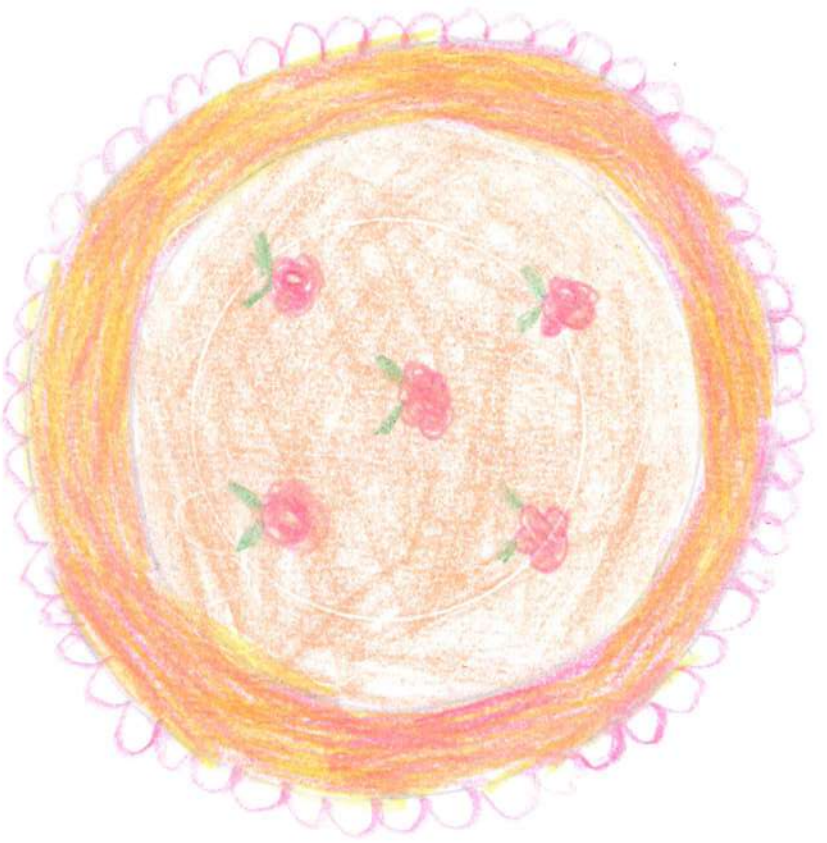
ROMA 28 OTTOBRE 2021

CESTIVI DI MIELE E MELE



300 grt farina 00
150 ml latte
150 gr miele
120 ml Olig oli semi
50 gr zucchero
2 uova
1 bustina lievito
in polvere per
dolci
zucchero a velo.

Torta al miele



DAVIDE.S

LE API SONO IMPORTANTI.



POESIA
LE API

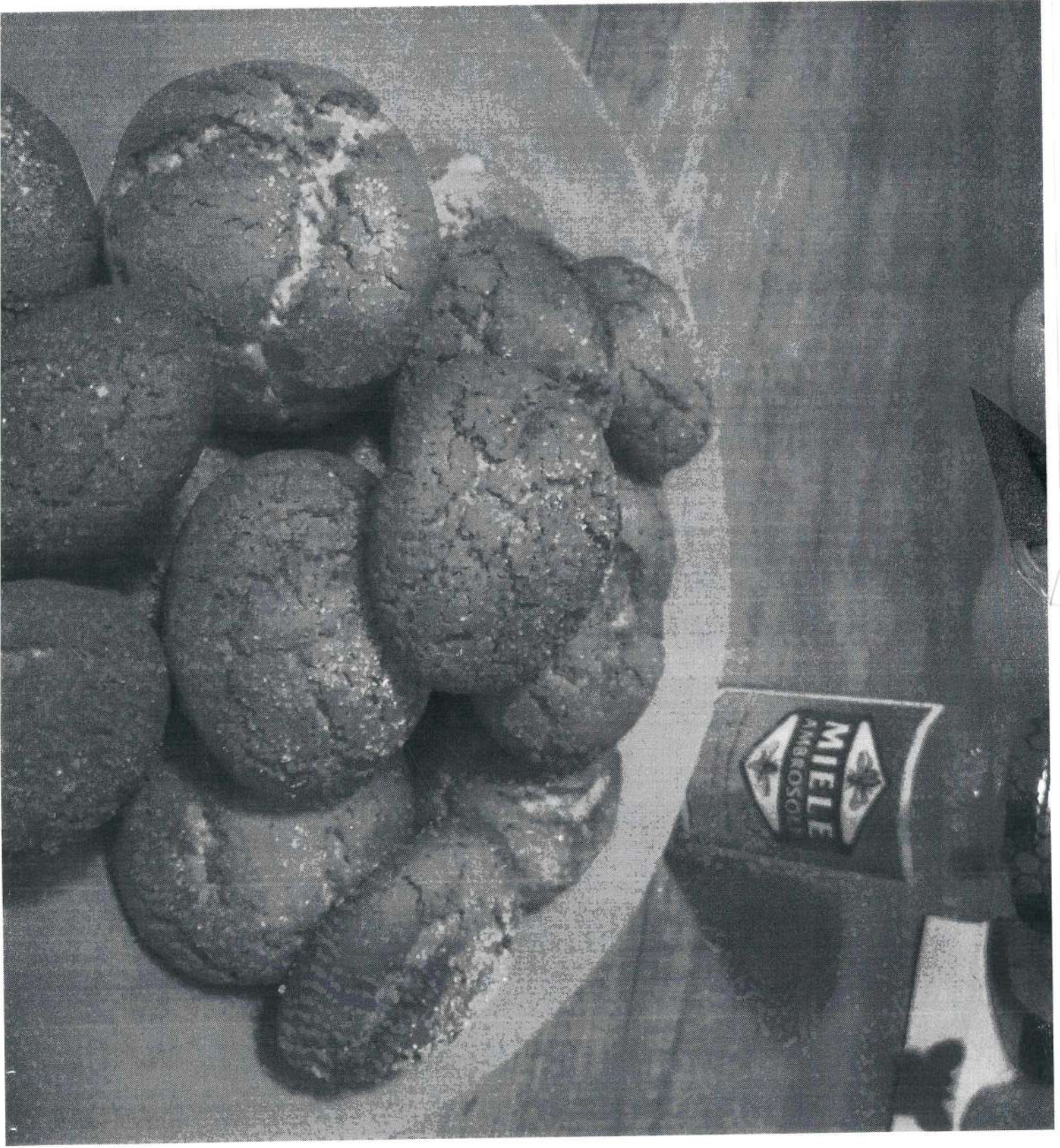
APE APERTA TU VINI IN UNA
CASETTA, VEDIAMO QUANTO LAVORI
IN MEZZO AI FIORI,
PRODUCA IL MIELE TRA I BASTONI
PER FARLO MANGIARE A NOI

GOLOSONI.

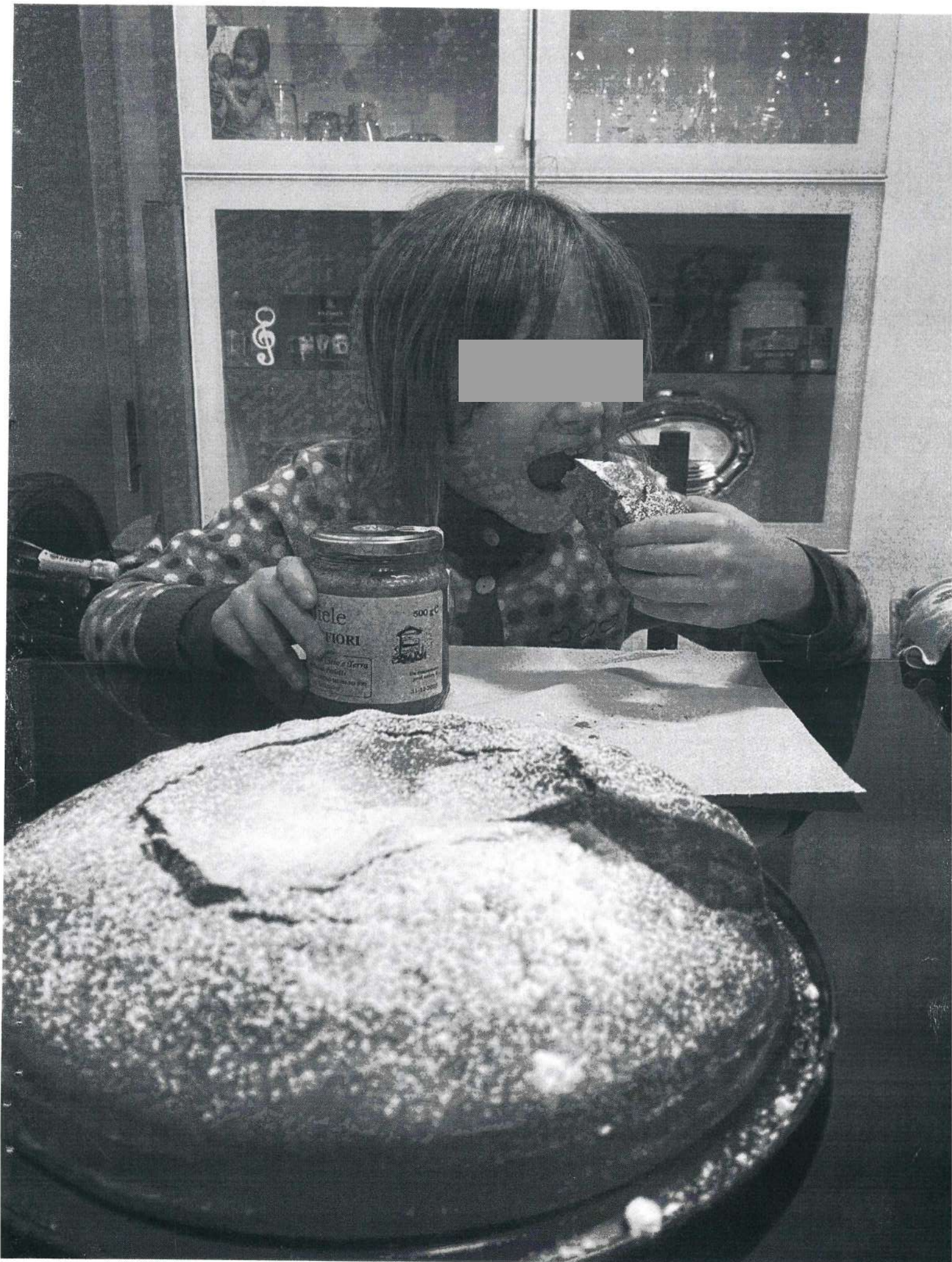
LORENZO



Mardi 11th III D





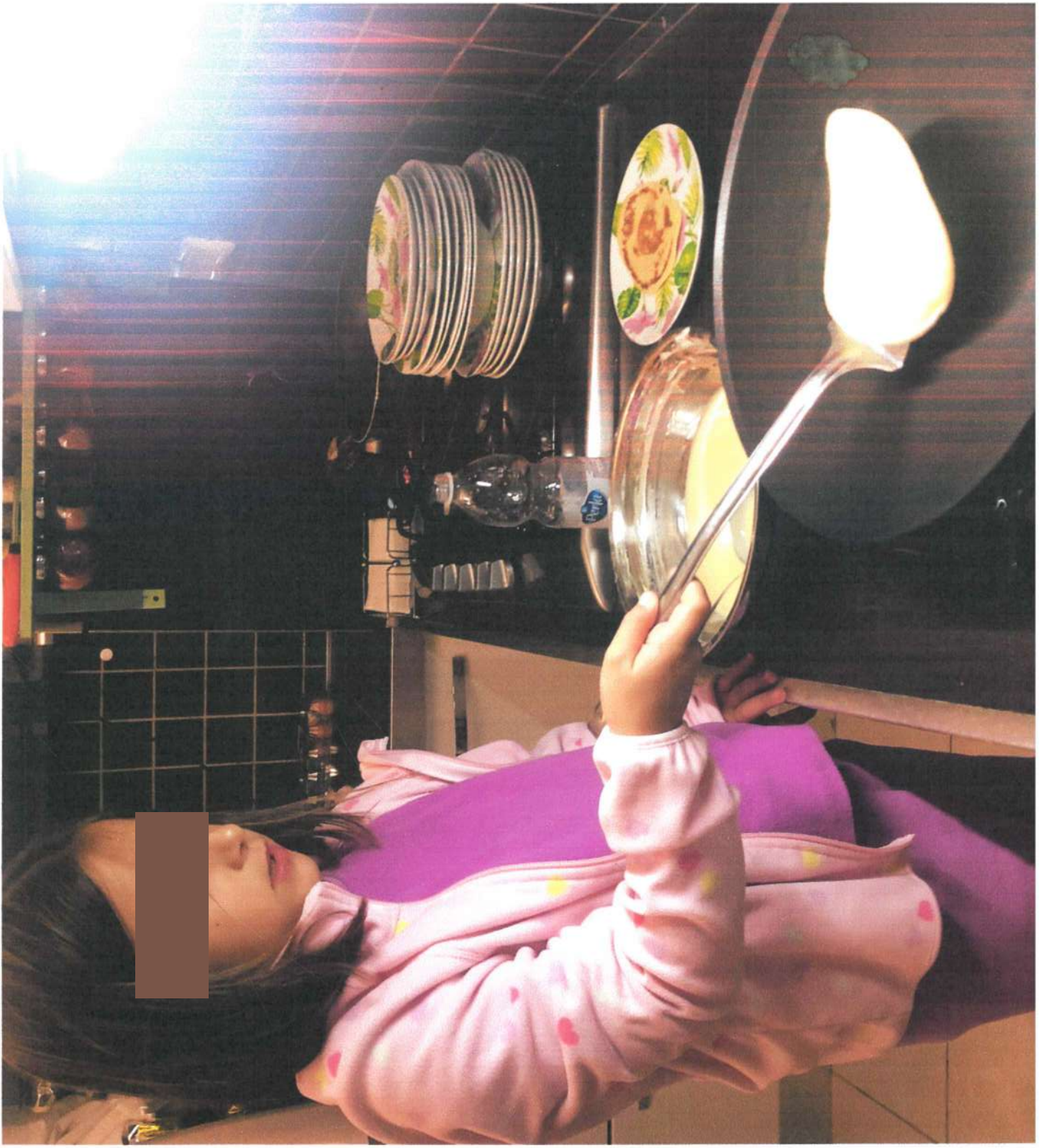




GIARCIA











DOLCE MAROCHINO

400GR SEMOLA GRANO DURO SILE

40GR LIEVITO DI BIRRA

~~10GR LIEVITO DI BIRRA~~

1 CUCCHIAIO DI ACETO

400 GR

MISCHIO TUTTO

660ML ACQUA TIEPIDA
ML

MESCOLO

10GR LIEVITO DOLCE

METTE NEL FRULLATORE

FRULLARE PER 2 MINUTI

VERSO SU UNA CIOTOLA

LA CHIUTO

RIPOSA PER 20 MINUTI

PREDO LA PADELA

CON UN MESTOLO VERSO

IL COMPOSTO

POI METTO DELL MIELE

MOHAMED MARIOZZI

DOLCE MAROCCHINO

400GR SEMOLA GRANO DURO

10GR LIEVITO DI BIRRA

1 CUCCHIAIO DI ACETO

MISCHIO TUTTO

660MLACQUA TIEPIDA

MESCOLO

16GR LIEVITO DOLCI

METTO NEL FRULLATORE

FRULLARE 2 MINUTI

VERSO IN UNA CIOTOLA

LA CHIUDO

RIPOSA 20 MINUTI

PRENDO LA PADELLA

CON UN MESTOLO VERSO

IL COMPOSTO

POI METTO DEL MIELE.

MOHAMED MATTOZZI

Roma 23 ottobre 2021

Il miele mi piace così^{ab}

3 biscotti al miele

300 g di farina

100 g di miele

1 tazza di latte intero

1 uovo

sale quanto basta

1 bustina di lievito

Luigi Francesco D'Allocco

Preparazione ?

Roma 23 ottobre 2021 sabato

"Il miele mi piace così"

3 biscotti al miele

300 GR di farina

100 GR di miele

1 tazzina di latte in tero

1 uovo

sale quanto basta

1 bustina di lievito

da Dida Vela

MAIA III A

Roma, 27 ottobre 2021/2022 Mercoledì

Biscotti al miele

- burro 100 g
- miele 50 g
- uova medie 2
- zucchero 150 g
- lievito in polvere per dolci 5 g
- farina 350 g

Simman III B

Roma, 27 ottobre 2021 mercoledì

Biscotti al miele

• Burro 100 g

• Miele 50 g

• Uova medie 2

• Cannella in polvere 1 cucchiaino

• Chiodi di garofano macinati 1/2

cucchiaino

• Lievito in polvere per dolci 5 g

• Farina 00 350 g

*per decorare

• Acqua q. b.

• Zucchero a velo q. b.

• Godetta q. b.



Roma 27 ottobre 2021/2022 Mercoledì.

Torta al miele

Ingredienti: 300 g di farina 00, 150 ml di latte, 150 g di miele, 120 ml di olio di semi, 50 g di zucchero, 2 uova, 1 bustina di lievito in polvere per dolci, zucchero a velo.

Preparazione: Mettete le uova e lo zucchero in una ciotola e montatele con le fruste fino ad ottenere un composto spumoso. Unite anche il latte, il miele, l'olio, la farina e il lievito.

Quando ottenete un composto fisso e senza grumi versatelo in una teglia imburata e infarinata, poi cuocete in forno ventilato.

a 160 gradi per 55 minuti.

Deformate la torta, lasciatela raffreddare e mettete lo zucchero a velo

Biscotti al miele

- 80 g uova
- 80 g zucchero di canna
- 50 g miele millefiori
- 1 uovo
- 280 g farina 00
- un pizzico sale fino
- q. b. cannella
- 2 cucchiaini lievito per dolci

BA

EMMA

Roma 23 ottobre 2021

torta al miele

torta al miele una torta soffice, goloso. semplice da preparare e con ingredienti genuini

Ricetta

ingredienti:

300g farina 00

150ml latte

150g miele

120ml olio di semi

50g zucchero

2 uova

1 bustina lievito in polvere per dolci

zucchero velo

preparazione

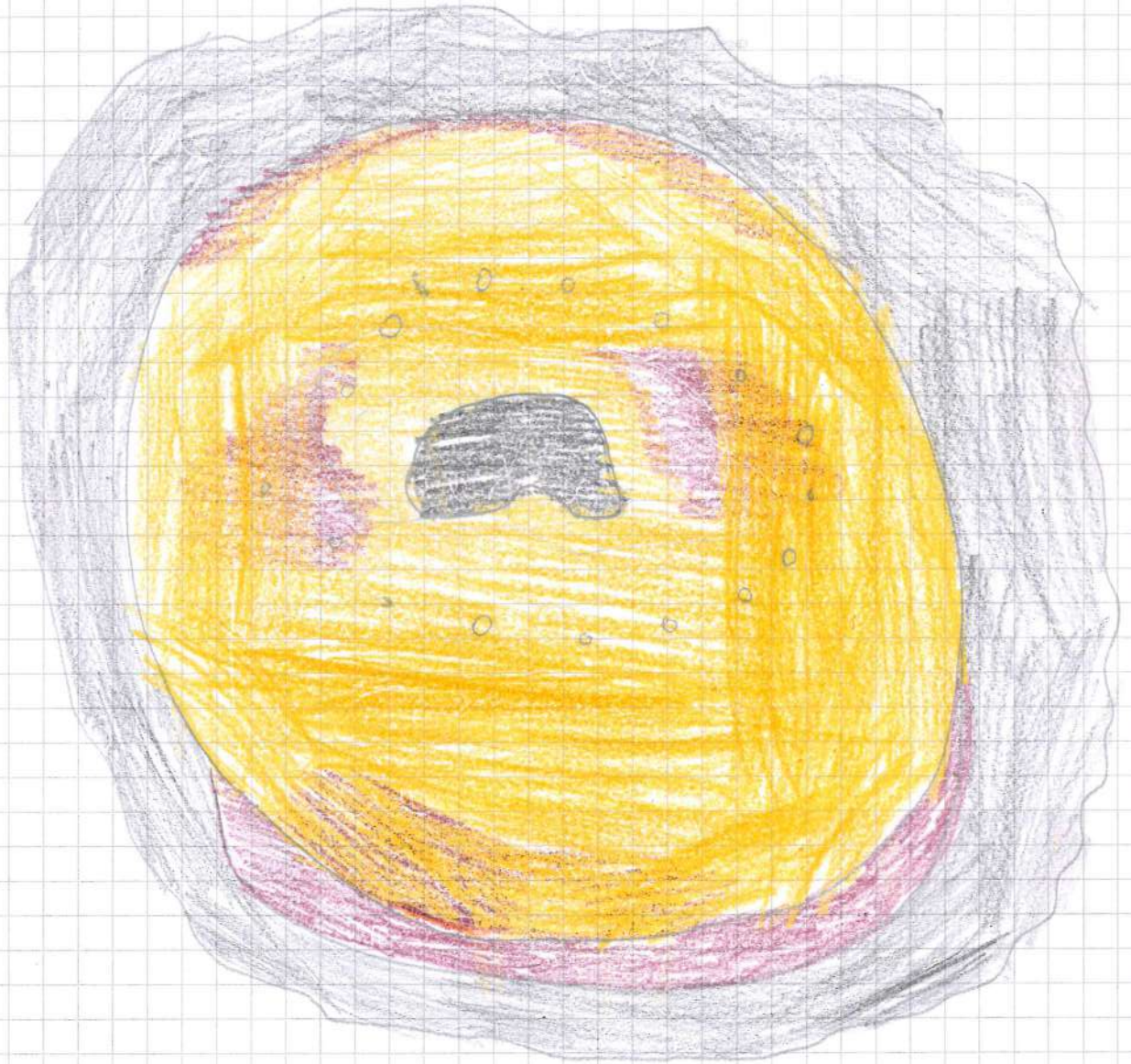
mettete il uova intere in un ciattolo insieme allo zucchero e montatele con le fruste.

continuando a sbattere unite anche il latte, il miele e l'olio di semi.

stacciate la farina
e il lievito per dolci
e uniteli all'impasto
continuando a sbattere
quando otterrete un com-
posto liscio versatelo =
in una teglia imburrata
e infarinata.

avete la torta al miele
in forno ventilato
a 160° per 15 minuti
sfornate la torta e
lasciatela raffreddare
completamente!

spruzzate la torta
con lo zucchero a velo.



Biscotti integrali al miele

- 250 farina integrale
- 50 gr di zucchero
- 60 gr di miele
- 75 gr di olio
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di cannella

Miscelare la farina con lo zucchero.
Unire l'uovo, l'olio e il miele sciolto
infine aggiungere il lievito.

Iniziare a lavorare l'impasto.

Dopo stenderlo con uno spessore di 1 cm.

Con degli stampini tagliare i biscotti.

Metterli su carta da forno e cuocerli in
forno a 170 gradi per 15 minuti.

INGR.:

BISCOTTI AL MIELE

200 GR

DI FARINA

1 UOVO

50 GR DI MIELE

80 GR DI ZUCCHERO

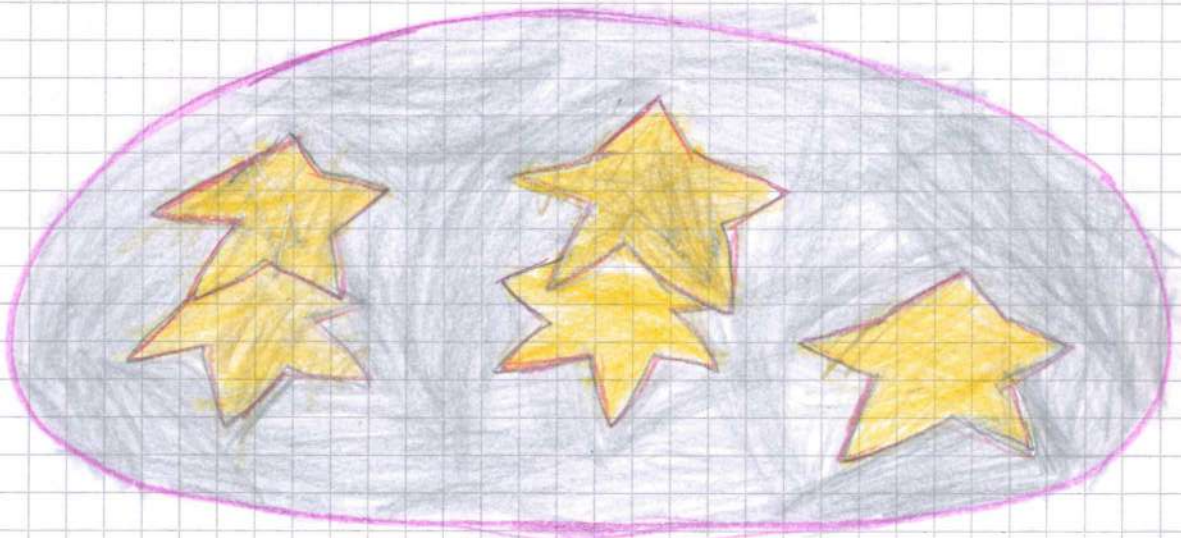
2 GR DI LIEVITO

50 GR. DI BURRO

COTTURA:

CUOCERE PER 8-10 MIN

A 180°



PREPARAZIONE:

UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI ED
IMPASTARE FINO AD OTTENERE UN
PANETTO COMPATTO; PER POI COPRIRE
LO CON UNA PELLICOLA TRASPARENTE
E LASCIARLO IN FRIGO 30 MINUTI.

POI PRENDIAMO LA FROLLA E LA STENDIAMO
CON IL MATTARELLO SU UN PIANO UN PO'
INFIORATO, POI CON LE FORMINE (STELLE)
RITAGLIAMO I BISCOTTI E LI METTIAMO
NEL FORNO. SU UNA TEGOLIA CON LA CARTA
DA FORNO.

FRANCESCO MANCIA

I MIEI BISCOTTI AL MIELE

INGREDIENTI:

(40 BISCOTTI)

- 100 G DI BURRO
- 50 G DI MIELE
- 2 UOVA MEDIE
- 150 G DI ZUCCHERO
- 5 G DI LEVITO IN POLVERE PER DOLCI
- 330 G DI FARINA 00
- TOPPING AL CIOCCOLATO
- ZUCCHERO A VELO



- IN FORNO A 180°
PER 15 MINUTI

DOLCE AL MIELE

3 UOVA INTERE

175 GR ZUCCHERO

230 ML LATTE

350 GR FARINA

170 FORNO X 45 MIN.

400 ML OLIO

175 MIELE

1/2 VANIGLIA

16 gr LIEVITO

GARBELLI TOMMASO



BISCOTTI AL MIELE (circa 20 biscotti)

200 g di farina 00

1 uovo

80 g di zucchero

50 g di burro freddo

2 g di lievito per dolci

50 g di miele

40 g di mandorle tritate

q.b. di zucchero a velo

In una ciotola mettere la farina setacciata, lo zucchero, l'uovo, il burro freddo, il lievito, il miele e infine le mandorle. Impastare il tutto con le mani, formando una palla. Stendere l'impasto con un mattarello e fare con delle forme

(ad esempio a forma di fiore) i

biscotti. Mettere i biscotti su una

teglia con sotto la carta da forno.

Infornarli a 180° per 8/10 minuti circa.

Una volta cotti spolverare lo

zucchero a velo.

1



ACCARDI FLAVO

SIMRAN



BISCOTTI AL MIELE

INGREDIENTI:

Farina integrale 200 g.

Miele di acacia 100 g.

Uovo uno.

Lievito per dolci in polvere 1-2.

Zucchero di canna q. b.

PROCEDIMENTO:

Mettete il miele in un recipiente.

Aggiungete l'uovo e mescolate
contandovi con una forchetta.

Setacciate la farina e il lievito per dolci.

Iniziate a impastare prima con la forchetta e
poi con le mani.

Quando l'impasto non si stacca più dalle
→

mani formate una palla e copitelo con pellicola.

Mettete a riposare in frigorifero per 40 minuti.

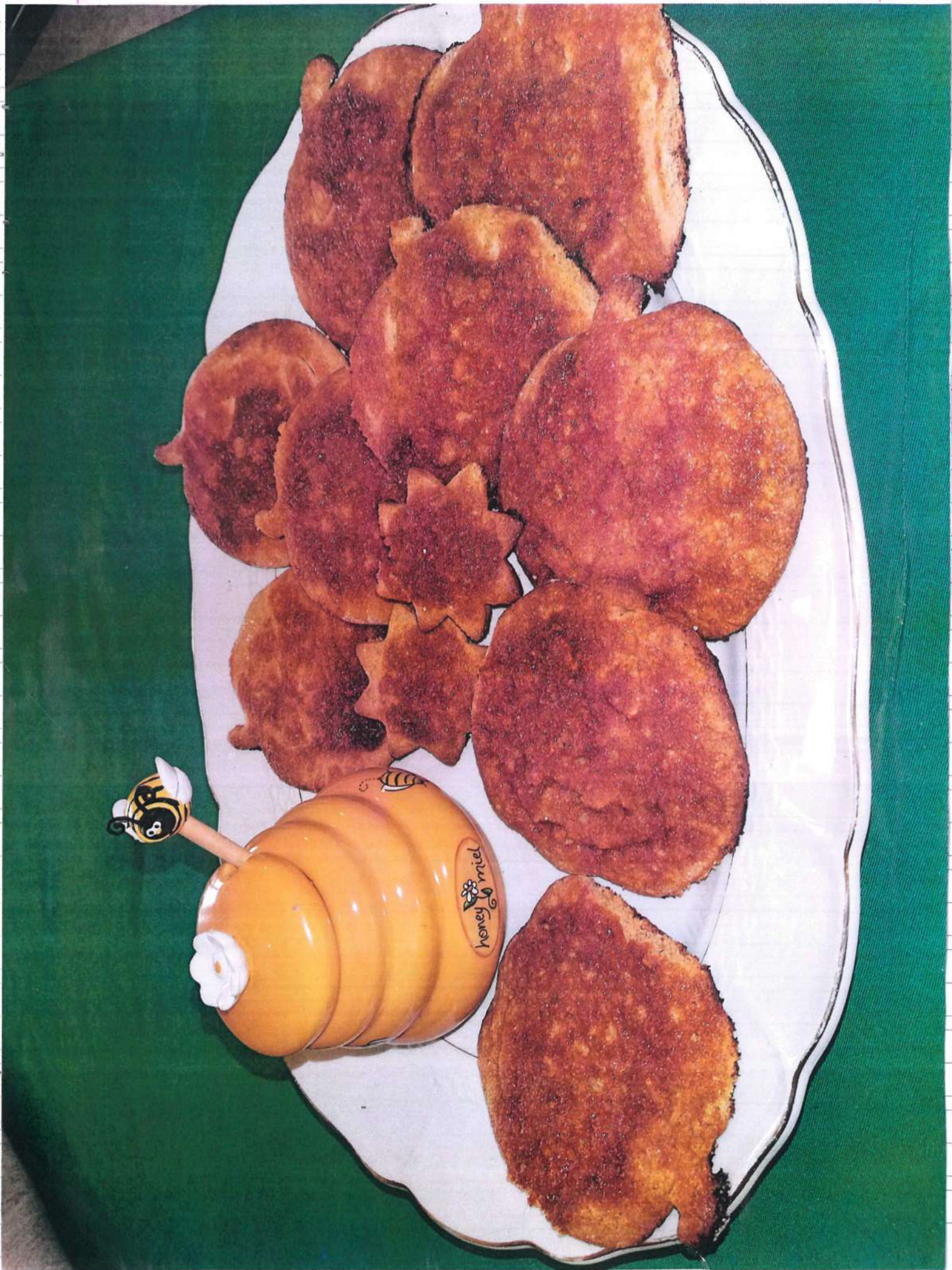
Riprendete il panetto e stendetelo con un mattarello.

Stendete e create i biscotti con la forma che preferite.

Mettete i biscotti in una teglia rivestita da carta forno.

Spennellate con miele in superficie e cospargere con zucchero di canna.

Infornate in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.



BISCOTTI MIELE E MANDORLE

INGREDIENTI:

400 g. DI FARINA SENZA GLUTINE

100 g. DI MANDORLE TOSTATE

100 g. DI ZUCCHERO

1 TUORLO D'UOVO

,

2 CUCCHIAI DI MIELE

150 g. DI CIOCCOLATO FONDENTE

UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

TRITIAMO PREPARAZIONE

TRITIAMO LE MANDORLE FINEMENTE, INSERIAMO LE MANDORLE TRITATE, LA FARINA, LO ZUCCHERO E IL LIEVITO IN UNA CIOTOLA E MESCOLIAMO CON UNA FORCHETTA, DISPONENDO GLI INGREDIENTI A FONTANA. AGGIUNGIAMO AL CENTRO LE UOVA, IL BURRO A TOCCHETTI E IL MIELE. INIZIAMO A LAVORARE IL COMPOSTO CON LA FORCHETTA QUINDI PASSIAMO AD IMPASTARE A MANO, AVVOLGIAMO IL COMPOSTO NELLA PELLICOLA E LASCIAMO RIPOSARE PER 15 MINUTI. NEARINIAMO UN PIANO DA LAVORO E STENDIAMO L'IMPASTO, RITAGLIAMO CON LE FORMINE E DISPONIAMO I BISCOTTI SULLA TEGLIA, INFORNIAMO E FACCIAMO CUOCERE PER 13 MINUTI A 165°.

I NOSTRI BISCOTTI SONO PRONTI.

AURORA PANTANEZZA



TORTA AL MIELE

300 g Farina 00

150 ml Latte

150 g Miele

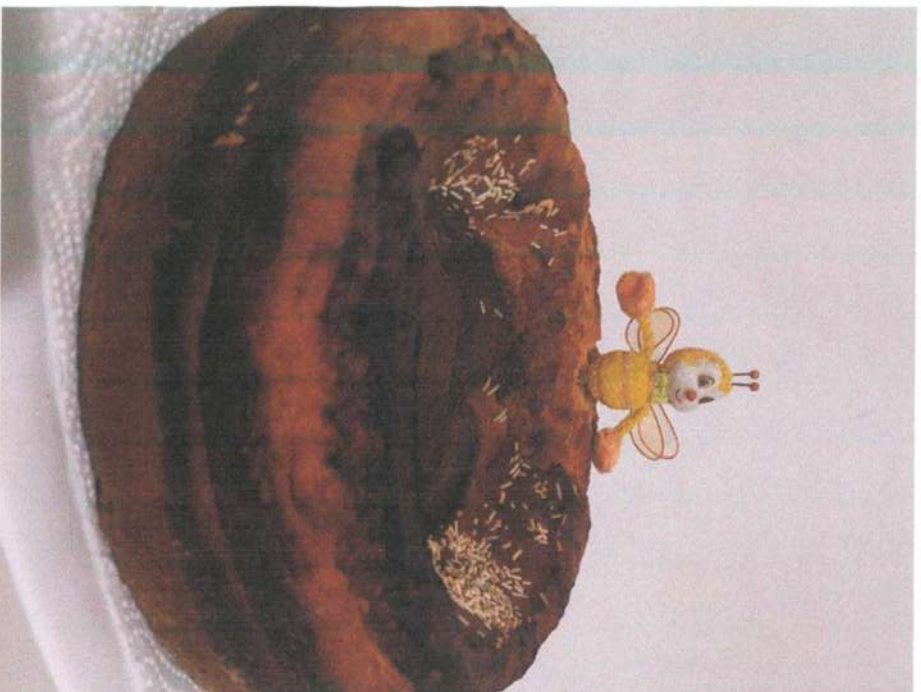
120 ml Olio di semi

50 g Zucchero

2 Uova

1 bustina Lievito in polvere per dolci

30



Mettete le uova intere in una ciotola insieme allo zucchero e montatele con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Continuando a sbattere con le fruste elettriche unite anche il latte a temperatura ambiente, il miele e l'olio di semi.

Setacciate la farina e il lievito per dolci e uniteli all'impasto continuando a sbattere con le fruste elettriche.

Quando otterrete un composto liscio e senza grumi versatelo in una teglia imburrata e infarinata oppure con carta forno o con olio o anche con lo STACCANTE PER TORTIERE e livellate la superficie.

Cuocete la torta al miele in forno preriscaldato ventilato a 160° per 55 minuti circa fino a che la torta sarà cotta anche all'interno.

Sfornate la torta al miele e lasciatela raffreddare completamente.

Buon Appetito!!!



Ciambellone noci e miele

3 uova

250gr. farina integrale

2 cucchiaini miele

50gr. noci

100gr. zucchero

100ml. latte

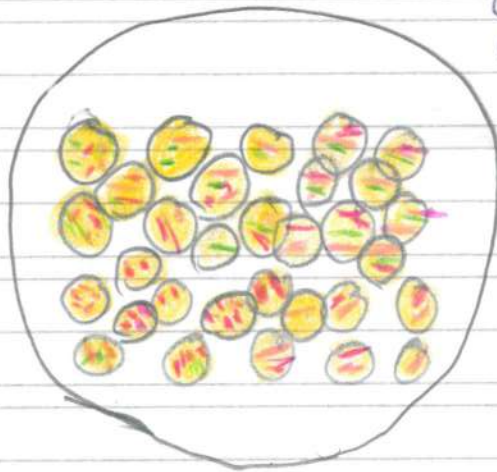
70ml. olio di semi

1 cucchiaino cannella

1 bustina lievito per dolci



galubi



Ricetta per i stufoli

farina 450 grammi

uova 3

burro 90 grammi

zucchero 3 cucchiai

rum 30 ml

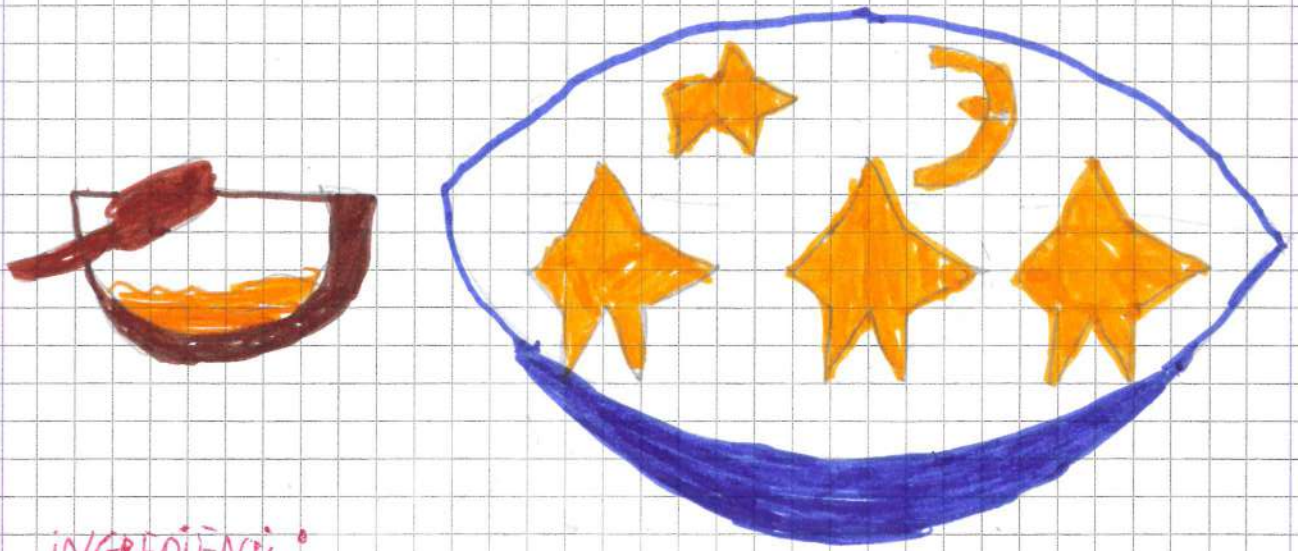
Buccia grattugiata di limone 1

mele

paline colorate di zucchero

olio di semi per friggere 1 litro

BISCOITI AL MIELE



INGREDIENTI:

- 1 UOVO
- 50 G MIELE
- 200 G FARINA 00
- 80 G ZUCCHERO
- 50 G BURRO
- 2 G LIEVITO PER DOLCI
- MEZZO CUCCHIAINO CANNELLA
- UN CUCCHIAINO ESTRATTO DI VANIGLIA
- ZUCCHERO DI CANNA

PREPARAZIONE

In una ciotola mettere la farina, l'uovo e lo zucchero. Impastare e poi aggiungere il burro ed il miele. Unire il lievito per dolci, la cannella e la vaniglia. Impastare con le mani fino ad ottenere un panetto con

patto. Ricoprire la ciotola con della pellicola
trasparente e mettere in frigorifero per
30 minuti. Riprendere il pasticcino e stenderlo
con un mattarello. Con delle formine ritagliare
i biscotti che verranno cotti nel forno
180 gradi per 10 minuti.

Questi biscotti li prepariamo io e mamma
nel periodo di Natale.

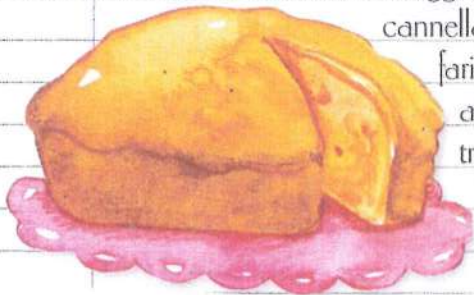
Torte di nonna zia e...

3A



Torta al miele millefiori

350 g di farina tipo 00, 200 g di miele millefiori,
150 g di burro, 1 bustina di lievito in polvere, latte,
1 bicchierino di rum, cannella, sale.



In una casseruola a fiamma bassa sciogliete il miele in un bicchiere di latte e aggiungete il rum e un pizzico di sale e di cannella. Una volta raffreddato, aggiungete la farina e il lievito amalgamando. Versate altro latte tiepido se la consistenza è troppo dura e incorporate il burro fuso. Versate il composto in uno stampo antiaderente e cuocete a 150 °C per circa un'ora.

Sofia. D

Ciambellone

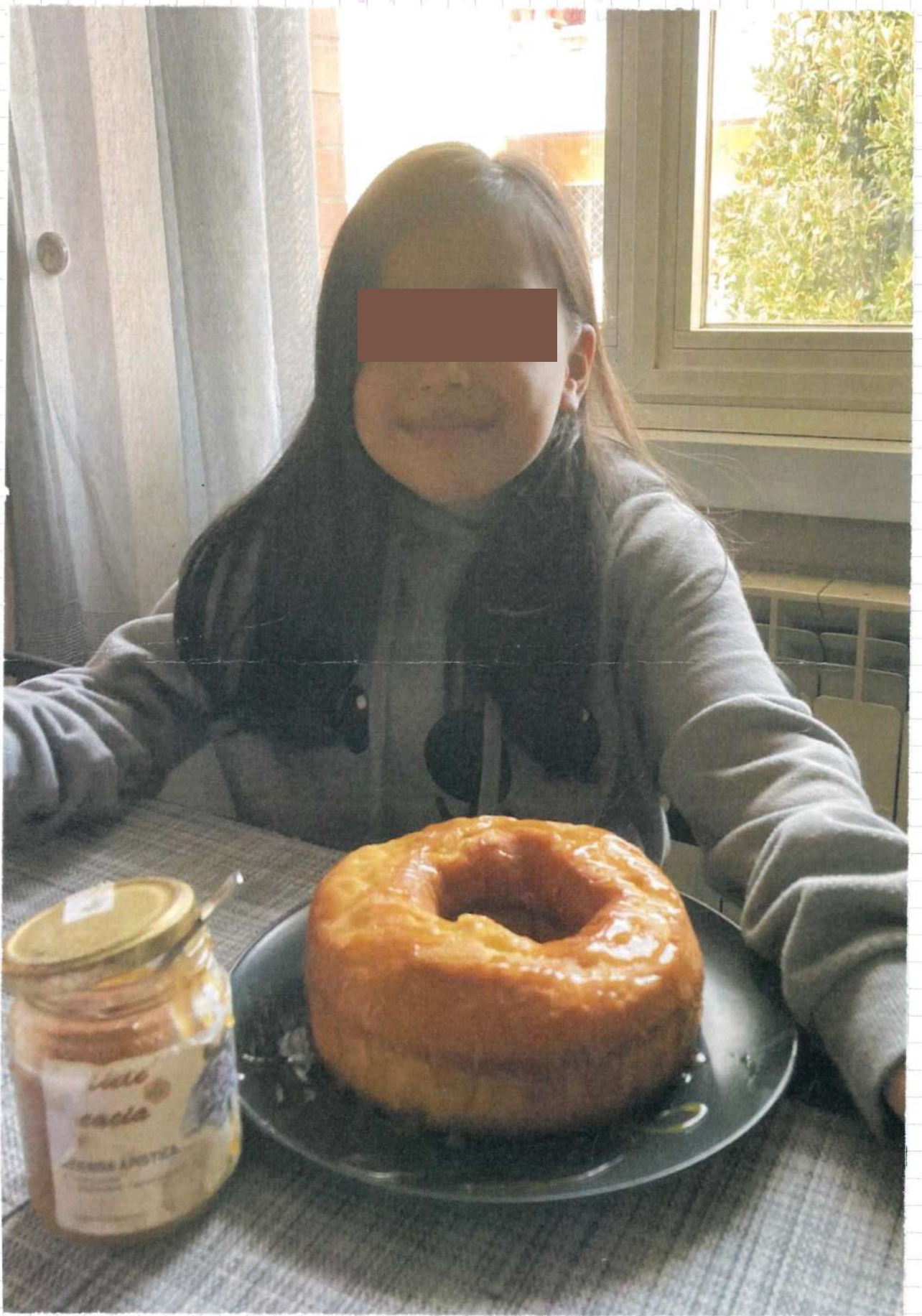
~ latte e miele ~

INGREDIENTI:

- 144 G FARINA
- 56 G MIELE
- 1 UOVO
- 40 G BURRO
- 108 ml DI LATTE
- 1 BUSTINA DI LIEVITO
- 20 G ZUCCHERO
- UN PIZZICO DI SALE

Per 4 persone

Tempo di cottura: 40 minuti



SYRIA-FRANCO



Biscotti al miele

3A

Ingredienti: 200 g di farina 00
1 uovo
80g di zucchero
50g di miele
50g di burro

Emiliano Faldi 3A

Struffoli della nonna

550 gr di farina

50 gr di zucchero

100 gr di burro

4 UOVA

1 cucchiaino lievito per dolci

50 ml Brandy

1 scorsa limone

1 scorsa arancia

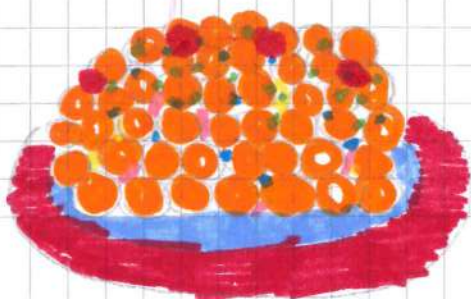
1 pizzico di sale

400 gr di miele

olio di arachidi qb

100 gr di canditi (cibiegie, arancia, cedro)

codette colorate (argento, oro, colori vari)



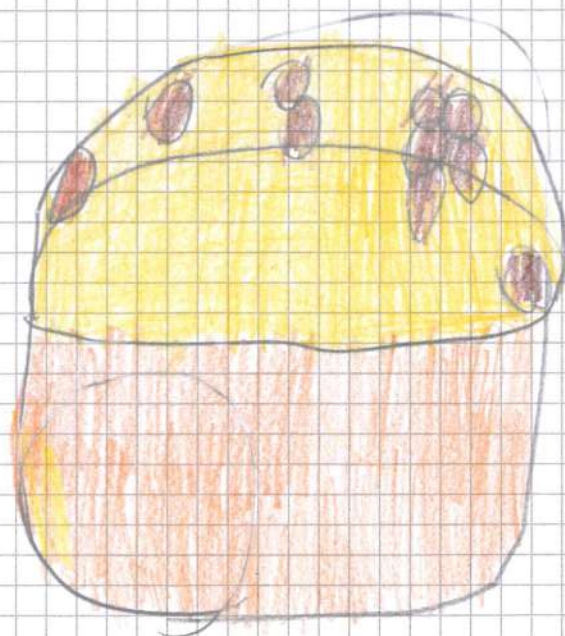
MUFFIN AL MIELE E CIOCCOLATO

MAURIZIO
3B.

INGREDIENTI:

- 150GR DI FARINA
 - 1/2 BUSTINA DI LIEVITO
 - UN UOVO INTERO
 - 40 ML DI OLIO DI SEMI
 - UN CUCCHIAIO DI MIELE
 - UN VASETTO DI YOGURT
 - GOCCE DI CIOCCOLATO
- PROCESSO:

VERSARE IN UNA CIOTOLA FARINA, UOVO, MIELE
E OLIO, MESCOLARE BENE TUTTO E POI
AGGIUNGERE LO YOGURT ED IL LIEVITO.
VERSARE IL COMPOSTO NEI PIROTTINI
AGGIUNGERE LE GOCCE DI CIOCCOLATO
ED INFORNARE X 20 MIN A 180°



PALASCIANO DIEGO

BISCOTTO AL MIELE

200 G FARINATO

1 UOVO

80G MIELE

50G BURRO

2G LIEVITO PER DOLCI

1 CUCCHIAINO DI VANIGLIA

IN UNA CIOTOLA UNIRE FARINA,

UOVO E LO ZUCCHERO.

AGGIUNGERE BURRO A PEZZETTI

E MIELE INFINE VERSARE

LIEVITE E VANIGLIA IMPASTARE

CON LE MANI E FORMARE UN

PANETTO COMPATTO E UNIFORME

FAR RIPOSARE 30 MIN IN FRIGO.

Dopo di che prendere la frolla

e stenderla con un mattarello

edare la forma desiderata

inforzare a 180° per 8-10 min

RICETTA PER

TORTA AL MIELE

INGREDIENTI

300GR DI FARINA

150ML DI LATTE

150GR DI MIELE

120ML DI OLIO DI SEMI

50GR DI ZUCCHERO

2 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO
PER DORCI

IN UNA CIOTOLA UNIRE

LE UOVA, IL MIELE E

L'OLIO, UNA VOLTA

MESCOLATO TUTTO AGGIUNGERE GLI ALTRI

INGREDIENTI.

IMBURRARE UNA TEGLIA A FORMA

DI STELLA[★] VERSARE

L'IMPASTO E METTERE IN

FORNO A 160° PER 20 MINUTI.

UNA VOLTA FREDDATA

FARCIRE CON LA NUTELLA. E BUON

APPETITO.

PIETRO
PFLOMBI



Frutta martorana

INGREDIENTI

- 500 G DI FARINA
- 400 G DI ZUCCHERO
- 120 ML DI ACQUA
- 40 G DI MIELE
- 1 FIALA DI AROMA ALLA MANDORLA

- COLORANTI VARI

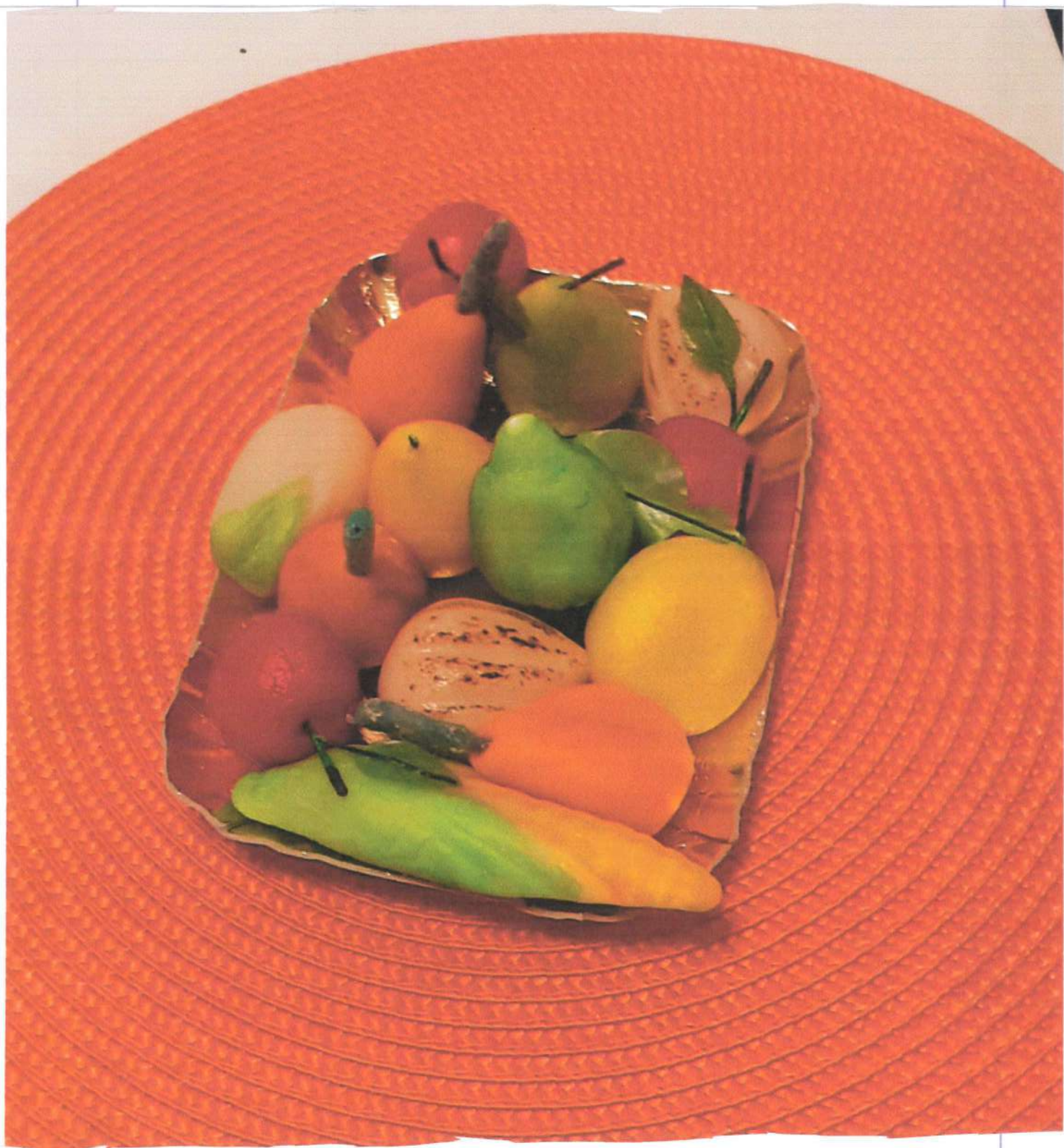
ATTREZZATURA

- CIOTOLA / STAMPINI PER FRUTTA DI MARTORANA

Veniva tradizionalmente preparata nelle celebrazioni della festa dei morti.

Secondo una nota tradizione, la frutta di Martorana è nata perché le monache del monastero della Martorana, per sostituire i frutti raccolti dal loro giardino ne creano

di nuovi con farina di mandorle e zucchero,
per abbellire il monastero per la visita del
papa dell'epoca.



PLUMCAKE LATTE E MIELE

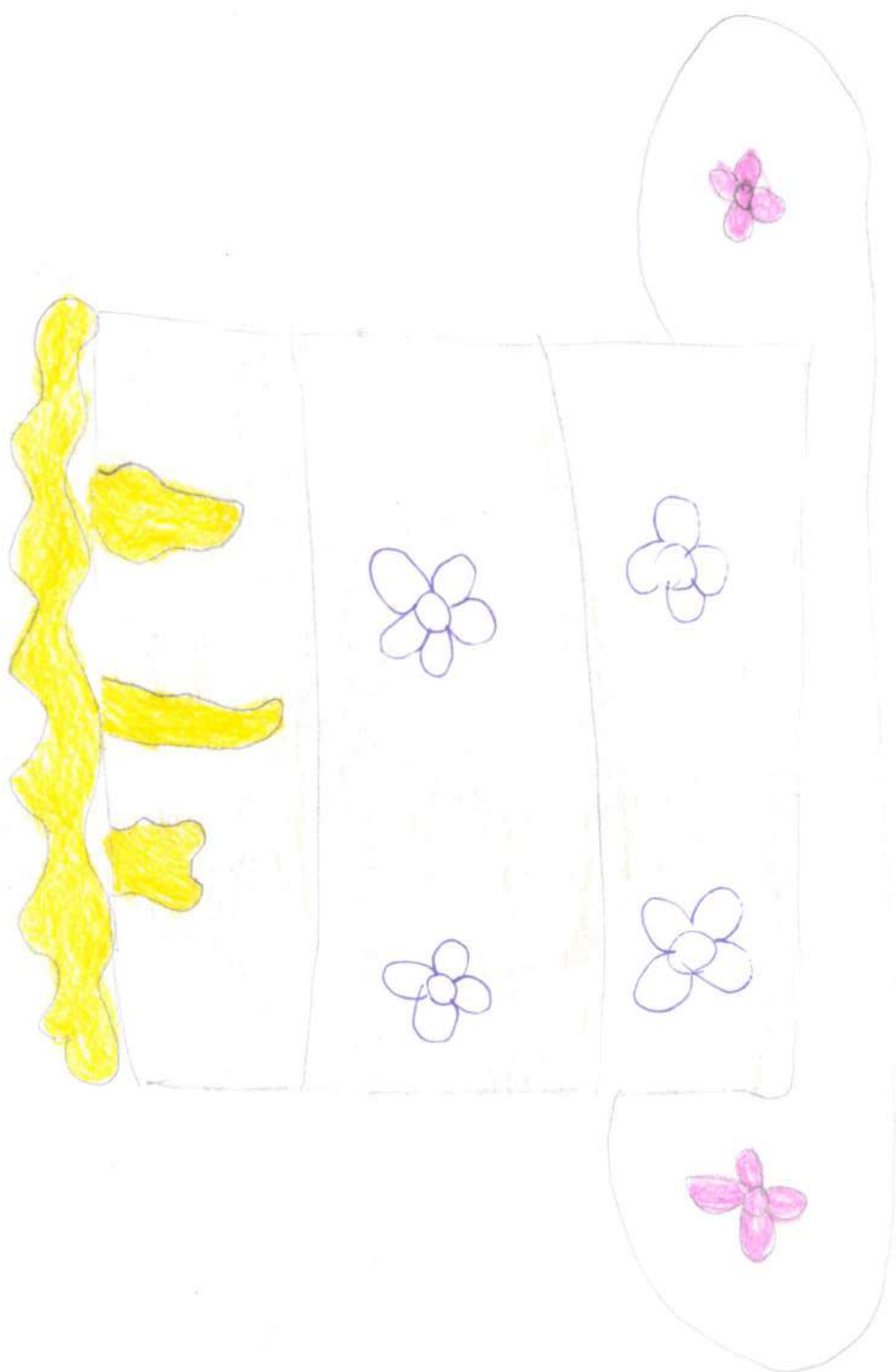
2 UOVA, 80 GR. DI ZUCCHERO, 100 GR. DI LATTE, 60 GR. DI OLIO DI SEI
80 GR. DI MIELE, 200 GRAMMI DI FARINA
1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI.

Riscaldare latte e miele in un pentolino. A parte montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, poi incorporare l'olio. Unire anche il latte e farne e lievito setacciati ed amalgamare. Versare il composto nello stampo e cuocere per circa 30 minuti a 180°C .



AVESSIA 3B

TORTA AL MIELE



50 GRAMMI DI ZUCCHERO

100 GRAMMI DI LATTE

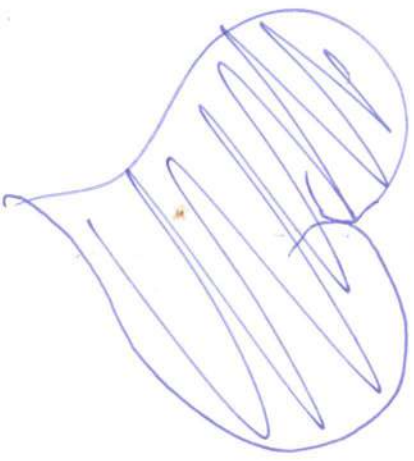
UN PÒ DI MIELE NATURALE

DEI FIORI COME STIBILI

UN PÒ DI CAROPANTE DENTRO

E 3 O 4 UOVA

50 GRAMMI DI FARINA



UN PÒ DI OLIO DI GIRASOLE

È ALLA FINE MESCOLARE



F ante smini al miele di
H alloween

GIULIA SAONCELLA

tutto.

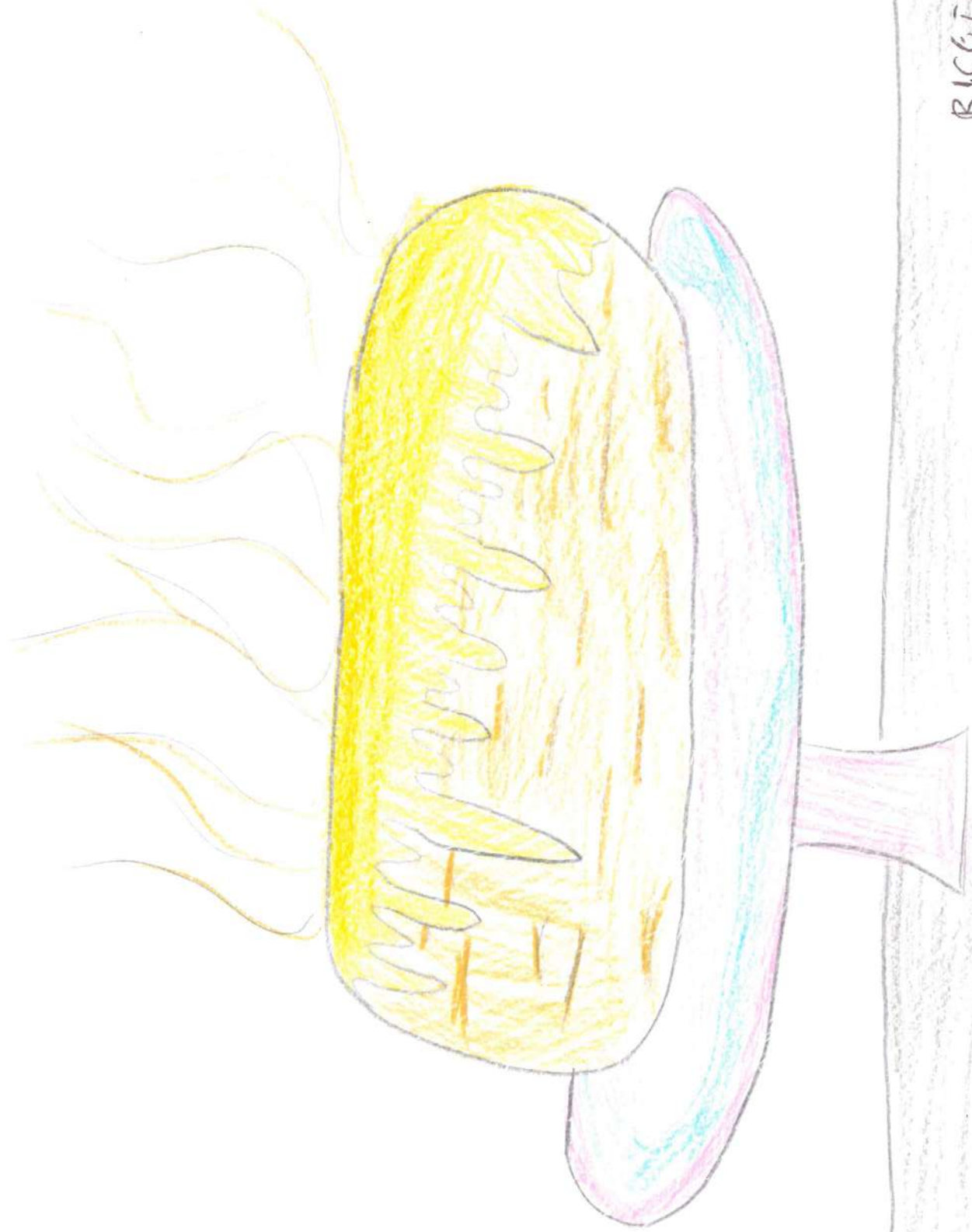
In fine aggiungere la farina e impastare.

Formare un panetto compatto, ricoprirlo con la pellicola e metterlo in frigo per 30 minuti. Accendere il forno e riscaldarlo a 180 gradi.

Prendere piccoli pezzi di impasto e lavorarli a piacere.

Infornare 10/15 minuti e lasciare raffreddare.

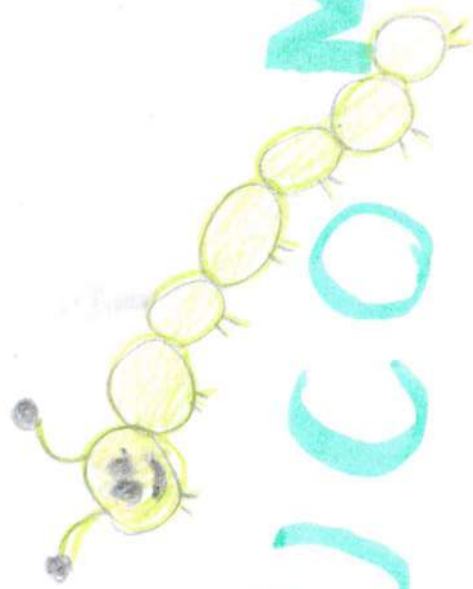
Torta al miele



RICCIÀ →

- 1) 380 GR FARINA
- 2) 80 GR ZUCCHERO
- 3) 2 UOVA
- 4) 90 ML OLIO
- 5) 1 BUSTINA LIEVITO
- 6) 100 ML LATTE
- 7) 2 CUCCHIAMI DI MIELE
- 8) ^{IN FORNO A} 180/GRADI PER 35/40 MINUTI

GIULIA
MONA003B



IL BRUCO MANGIA

LA PAPA



Il bruco mangiava ~~la~~ e l'ape

"Dove vai, amica ape!" domandò
il bruco mangiandola curiosa.

"Cambia casa, perché qui
non passa più fermarmi."

"³ perché? forse non ti
piace questa giardinina?"

"Ma ma, il fatto è che..."

"Che...?" "Che tutti i lunedì
tu tagli l'erba, e insieme
all'erba tagli i fiori selvatici
di cui mi nutro."

