

Oggi leggiamo:

## UNA TIGRE ALL'ORA DEL TÈ, Judith Kerr

Judith Kerr

Una tigre  
all'ora  
del tè



### ASCOLTA

Cerca una tana, un luogo comodo, accogliente e tranquillo dove sederti e ascolta la lettura del libro.

### OSSERVA

Osserva le illustrazioni del libro: ti piacerebbe preparare biscotti da offrire a una tigre all'ora del tè?

### CERCA

Ti servono: 250 grammi di farina tipo 00, 100 grammi di zucchero, 1 tuorlo d'uovo e 1 uovo intero, 50 grammi di burro, 2 cucchiaini di acqua, scorza grattugiata di limone non trattato, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, 20 grammi di zucchero a velo.

### FAI

Lava bene le mani prima di iniziare. In una ciotola metti la farina, lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata. Poi aggiungi l'uovo intero, il tuorlo e il burro fuso (prima lascialo raffreddare un po' o mescolandolo alle uova farai una frittata!). Mescola bene e se serve aggiungi un paio di cucchiaini d'acqua.

Chiedi a chi ti sta aiutando di accendere il forno impostando la temperatura a 180 C°. Prepara due teglie stendendoci sopra la carta forno.



Stendi l'impasto dei biscotti con l'aiuto di un matterello, o di una bottiglia di vetro, fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm e con un bicchiere taglia tanti tondi. Se vuoi puoi incidere sui biscotti due occhi, un nasone e pizzicare il tondo in due punti per formare due orecchie: otterrai biscotti per tigre a forma di tigre!

Sistema i biscotti nelle teglie da forno distanziandoli leggermente l'uno dall'altro. Ora inforna a 180 C° e cuoci per 12 minuti, fino a quando la superficie risulta leggermente dorata. Quando i biscotti sono cotti lasciali raffreddare poi spolverizzali con lo zucchero a velo prima di servirli. Alla tigre piaceranno tantissimo. Se per caso la tigre non si presenta all'ora del tè, offri i biscotti a chi vuoi tu!

### IMMAGINA

I tuoi biscotti sono pronti, non ti resta che preparare il tè e apparecchiare la tavola. Non dimenticarti di invitare la tigre o chi vuoi tu! Buon appetito!