

L'ORO CREMOSO DEI CARAIBI

I Segreti Culinari della Grotta del Kraken — Scheda N° 1

Messaggio segreto per i piccoli chef: Avete aperto il forziere giusto! Questa crema vellutata sembra burro magico, ma è fatta interamente di frutta. È il nostro tesoro preferito per far diventare le torte soffici come nuvole o da spalmare a tonnellate sul pane per una merenda da veri lupi di mare!

Il Bottino



Tempo: 40 minuti



Tipo: 100% Vegano



Allergeni: Senza Lattosio / Uova



800 gr di Mele (anche un po' ammaccate!)



1 cucchiaino di Zucchero



Scorza e succo di 1 Limone



Mezzo bicchiere d'Acqua

Uso Magico

Dosi di Sara:

Usa questa crema magica nelle torte per renderle più soffici o in sostituzione delle uova per una versione vegana o per intolleranti!

Della Preparazione

1

Tagliare le mele

Sbucciare e tagliare le mele a pezzetti piccoli.

2

Cottura lenta

Mettere tutto in pentola con acqua, zucchero, succo e scorza. Cuocere a fuoco lento finché morbide.

3

L'incantesimo vellutato

Spegnere il fuoco e frullare tutto con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia.

4

Conserva l'oro

Trasferire in barattoli sterilizzati e conservare in frigorifero.



L'Isola del Gioco-Imparo: La Sfida del Kraken

Il Kraken adora l'ordine e odia gli sprechi! Mentre l'oro cremoso cuoce sul fuoco, prova a risolvere questo indovinello e scrivi la risposta nelle note qui sotto:

"Ho la buccia ma non sono una pesca, posso essere acerba oppure fresca. Se mi grattugi divento purea, se cado in testa... do una grande idea! Che frutto sono?"



Diario di Bordo del Piccolo Chef
