

Vieni a festeggiare la



FESTA DELLA FAMIGLIA

DOMENICA 26 GENNAIO 2025

ORE 10.30

**SANTA MESSA CON BENEDIZIONE
DELLE FAMIGLIE**



ORE 12.30

PRANZO IN ORATORIO SU PRENOTAZIONE

ORE 14.30

SPETTACOLO IN TEATRO

**A SEGUIRE GIOCHI PER GENITORI E BAMBINI
MERENDA IN CONDIVISIONE CON LA TORTA
DELLA PACE**

**IN PREPARAZIONE ALLA FESTA,
CHIEDIAMO A TUTTE LE FAMIGLIE DI
PORTARE NEL POMERIGGIO LA "TORTA
DELLA PACE"
- VEDI RICETTA ALLEGATA -**

MENÙ DEL PRANZO

MENÙ - 10 €

**PASTA PASTICCATA
FRUTTA
DOLCE**

**SEGNALARE ALLERGIE E
INTOLLERANZE
ALL'ISCRIZIONE**

**POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE AL
MOMENTO DELL'ISCRIZIONE
PASTA AL POMODORO O
IN BIANCO**

**I bambini della scuola
materna (sotto i 6 anni)
non pagano**

**Iscrizioni entro mercoledì
22 gennaio**

PER PRENOTARE

QR CODE



OPPURE

**IN SEGRETERIA
DELL'ORATORIO**

Prepara anche tu la

TORTA DELLA PACE

Portata in oratorio per la merenda

INGREDIENTI

Zucchero 200 gr
Farina "00" 300 gr
Burro 150 gr
Latte intero 170gr

Uova medie 4
Baccello di vaniglia
Sale fino
Lievito in polvere per dolci 8 gr

Per l'impasto chiaro:
Farina 50 gr
Per l'impasto scuro:
Cacao amaro in polvere

Preparazione

Per preparare la torta iniziate dalla preparazione dell'impasto: nella planetaria mettete il burro a temperatura ambiente tagliato a tocchetti, aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale. Avviate la planetaria e aggiungete anche i semi di un baccello di vaniglia. Mentre la planetaria lavora, setacciate i 300 g di farina con il lievito e metteteli un attimo da parte. Rompete le uova, sbattetele con una forchetta e poi versatele poco alla volta nella planetaria in funzione. A questo punto potete unire le polveri setacciate in precedenza, un cucchiaino per volta e, quando si saranno completamente amalgamate, versate a filo anche il latte a temperatura ambiente. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, spegnete la planetaria e dividete l'impasto in due ciotole: nella prima versate 2/3 di impasto, nella seconda ciotola il restante. Ora prendete la ciotola con più impasto e aggiungete altri 50 g di farina, setacciandola con un colino. Mescolate bene per amalgamare il tutto e mettete un attimo da parte. Quindi prendete la ciotola con l'altro impasto e aggiungete i 10 g di cacao amaro, sempre setacciandolo con un colino. Mescolate bene fino a quando il cacao non si sarà completamente amalgamato. Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella da 23 cm di diametro e procedete a versare metà dell'impasto chiaro. Distribuite l'impasto chiaro in modo uniforme, riempiendo lo stampo per circa un terzo. A questo punto versate delicatamente tutto l'impasto al cacao nello stampo e concludete versando il resto dell'impasto chiaro. Una volta che avrete versato tutto l'impasto infornate la ciambella in forno preriscaldato a 170° per 50 minuti. Posizionate lo stampo sul ripiano intermedio del forno, in modalità statica. A cottura ultimata fate la prova dello stecchino: se infilzando la ciambella lo stecchino esce asciutto e pulito significa che è cotta a puntino. Sfornate la ciambella e, quando si sarà raffreddata, sformatela capovolgendo lo stampo su una gratella. Capovolgete di nuovo la ciambella su un piatto da portata, in modo da mostrare sia l'impasto chiaro che quello scuro e poi servite: la vostra torta della pace è prona-

