



da **Federica Buglioni** di **“Bambini in cucina”**:

Non è una mia invenzione, è un vecchio classico, un evergreen, perfetto per dare ai bimbi più piccoli (anche prima dei due anni) la gioia di fare tante cose utili in cucina e di realizzare con le proprie mani una vera torta, semplice, soffice e buona. Niente bilance o complicati sistemi di dosaggio: si dosa tutto con i vasetti dello yogurt (o con una piccola tazza da tè).

Ingredienti:

- 3 vasetti di farina
- 3 uova
- 2 vasetti di zucchero
- 1 vasetto di olio (in questo caso io uso quello di semi di girasole)
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 pizzico di sale
- la buccia grattugiata di 1 limone
- burro e farina per la teglia.

Una volta preriscaldato il forno, la preparazione è semplicissima: basta mescolare tutti gli ingredienti. Quindi sta a noi rendere l'attività "interessante": aggiungiamo un ingrediente alla volta e lasciamo che siano i bimbi a rompere le uova (in una scodellina a parte, così è più facile eliminare eventuali pezzetti di guscio), a setacciare la farina e il lievito, a imburrare la teglia con le dita ecc.

Inforniamo a forno caldo per circa 30 minuti (per essere certi che l'interno sia cotto c'è sempre la prova dello stuzzicadenti). Il risultato è una torta alta e soffice: i più golosi possono farcirlo oppure decorarla con lo zucchero a velo.

- BAMBINI IN CUCINA  
Contatti: Federica Buglioni 348.5286270

- BAMBINI IN CUCINA in libreria o in biblioteca:  
F. Buglioni, "In cucina con mamma e papà", San Paolo NOVITA'  
F. Buglioni, M. Gallorini, "In cucina con i nostri bambini", FrancoAngeli
  
- BAMBINI IN CUCINA nel Web:  
[www.associazioni.milano.it/cucinabimbi](http://www.associazioni.milano.it/cucinabimbi) – [www.milanoperibambini.it](http://www.milanoperibambini.it)