crea i tuoi cupcake con lo SLIME

Preparate con l'aiuto di un adulto.
Leggete con attenzione le istruzioni di preparazione prima di realizzare il prodotto.
Seguite le istruzioni passaggio dopo passaggio in ordine cronologico.
Non adatto ai bambini sotto i 3 anni.

DENTRO TROVI:
- Miscela per cupcake
- 12 stampi per cupcake
- Miscela per crema al burro
- Miscela per slime edibile

TI SERVIRÀ:
- Teglia per cupcake o muffin
- Sbattitore elettrico o frusta a mano
- Terrine capienti
- Cucchiai

Per i cupcake aggiungi:
- 50 g di burro morbido
- 60 ml di latte (4 cucchiai da tavola circa)
- 1 uovo medio

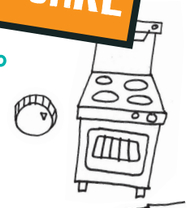
Per la crema al burro aggiungi:
- 65g di burro morbido
- Latte quanto basta

Per lo slime aggiungi:
- 225 ml di acqua

PRIMO STEP
PREPARA I TUOI CUPCAKE

CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

1. Innanzitutto preriscaldate il forno (elettrico 180°C, ventilato 160°C, gas 190°C). Fate attenzione quando usate il forno.



2. Mettete gli stampini nella teglia.

CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

3. In una terrina mescolate con lo sbattitore elettrico a media velocità per 2-3 minuti circa (o energicamente con la frusta a mano) il preparato per cupcake, il burro morbido, il latte e l'uovo, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fate attenzione quando usate lo sbattitore elettrico.

CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

4. Distribuite l'impasto negli stampi con l'aiuto di un cucchiaio.

CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

5. Cuocete nella parte media del forno elettrico (alta per il forno a gas) per 20-25 minuti o fino a quando i cupcake saranno di un colore dorato chiaro. Fate attenzione quando usate il forno.

6. Togliete dal forno i cupcake facendo attenzione a non scottarvi e lasciateli raffreddare.

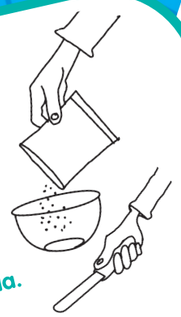
CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

1 PER LA CREMA AL BURRO

Sbattete il burro con lo sbattitore elettrico o con una frusta a mano in una terrina fino a renderlo morbido. Aggiungete gradualmente la miscela per la crema al burro. Mescolate fino a quando la crema diventa morbida e soffice. Fate attenzione quando usate lo sbattitore elettrico.

2. Se preferite una crema meno densa potete aggiungere 1-2 cucchiai di latte. Distribuite la crema al burro sui 12 cupcake raffreddati e poneteli in frigorifero.

SECONDO STEP
CREA LO SLIME



1. In una ciotola grande ed adatta al microonde, mescolate la miscela per slime con 225 ml di acqua aggiunti gradualmente. Per un risultato ottimale mescolate con una spatola.

2. Mettete la ciotola in microonde a 900W per 1 minuto, poi mescolate bene. Successivamente ripetete l'operazione per ancora un minuto. Fate attenzione quando usate il forno a microonde. Se necessario continuate a cuocere il composto a raffiche di 15 secondi, mescolando tra una raffica e l'altra, finché lo slime non si addensa e il colore diventa più scuro.

In alternativa al microonde potete cuocere il composto in un semplice pentolino a fuoco medio per 1-2 minuti circa, continuando a mescolare finché lo slime prende consistenza e diventa più scuro.

CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

Fate attenzione perché lo slime sarà caldo.

3. Versate lo slime in una terrina fredda, lasciate raffreddare lo slime per circa 15 minuti prima di usarlo. Per aiutare il raffreddamento ed evitare che sciolga la crema al burro, mescolatelo spesso.

CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

4. Ora non vi resta che decorare i vostri cupcake con lo slime lasciandovi andare alla creatività!

Suggerimento per decorare
per una decorazione più liscia, inserite lo slime in un sacchetto di plastica per alimenti (o una tasca da pasticciere), tagliate l'angolo e decorate i vostri cupcake!

CHIEDI AIUTO AD UN ADULTO

Conservate i cupcake coperti in frigorifero e consumateli entro un giorno.

LO/A SCIENZIATO/A DEL GIORNO

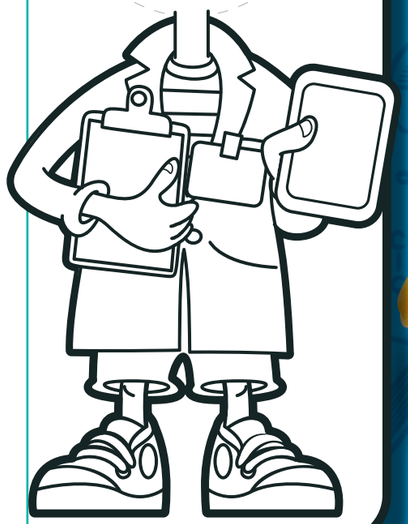
Disegna o aggiungi una foto del tuo viso

NOME:

ETÀ:

COLORE PREFERITO:

HOBBIES:



cameo

Colorato con ingredienti vegetali
Senza olio di palma

Lo scienziato pasticciere

DIVERTITI, GUSTA e IMPARA!

LA SCIENZA DIETRO LO SLIME

Lo sapevi che
tutte le cose al mondo sono solide, liquide o gassose? In fisica questa classificazione viene definita come gli "stati della materia"

ALLA RICERCA DEGLI AMIDI

Trova i cibi ricchi di amido!

1. Scrivi il nome dei cibi ricchi di amido nello spazio dedicato.

2. Trova le 7 parole nel cruciverba.
Le parole si trovano in orizzontale e in verticale

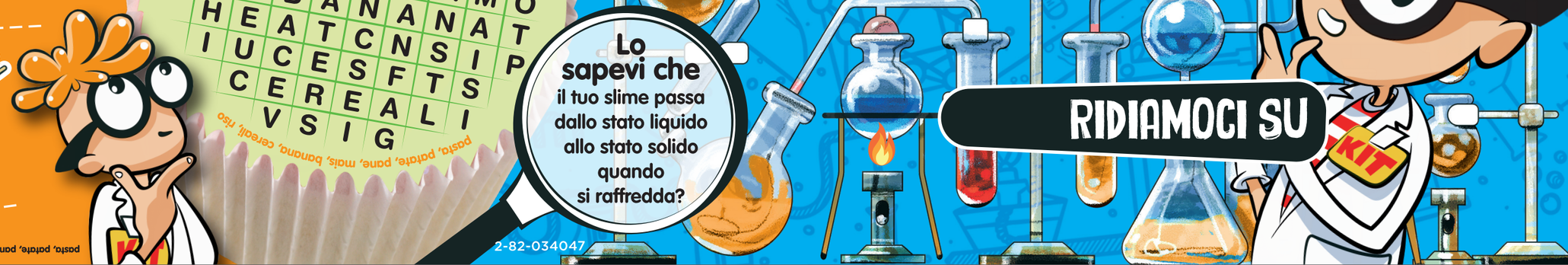
			O	S	E	A				
		P	I	R	I	S	O			
	O	A	B	P	T	P	R	A		
E	K	P	C	A	O	V	E	A	V	
Z	P	A	S	T	A	L	A	M	O	
I	H	N	B	A	N	A	N	A	T	P
	H	E	A	T	C	N	S	I	S	
	I	U	C	E	S	F	T	S		
		C	E	R	E	A	L	I		
			V	S	I	G				

pasta, patate, pane, mais, banana, cereali, riso

Lo sapevi che
il tuo slime passa dallo stato liquido allo stato solido quando si raffredda?

Che cos'è che è alto, verde e ha bulloni nel collo? Franken-slime!

RIDIAMOCI SU



2-82-034047