



Multicultural ePortfolio in pre-primary schools

Cofinanziato dal
programma europeo

Erasmus+



GINGERBREAD COOKIES

Rignano sull'Arno pre-primary school

From Estonia...

INGREDIENTS:

BISCOTTI DI PAN DI ZENZERO
200 gr zucchero di canna
1 cucchiaino cannella
1 cucchiaino zenzero
2 cucchiaini chiodi di garofano
1/2 cucchiaini di sale
250 gr burro
2 uova
700 gr farina
3 cucchiaini bicarbonato
1 bianco uovo (chiaro)
250 gr zucchero a velo
4-5 cucchiaini di succo di limone



200 gr di ZUCCHERO DI CANNA
1 cucchiaino di CANNELLA
1 cucchiaino di ZENZERO
2 cucchiaini di CHIODI DI GAROFANO
1/2 cucchiaino di sale
250 gr di BURRO
2 UOVA
700 gr di FARINA
1 bustina di LIEVITO

(DECORAZIONI)

1 bianco dell'UOVO
250 gr di ZUCCHERO A VELO
4-5 cucchiaini di SUCCO DI LIMONE



INGREDIENTS:

200 gr BROWN SUGAR
1 tsp CINNAMOMON
1 tsp GINGER
2 tsp GROUND CLOVES
½ tsp SALT
250 gr BUTTER
2 EGGS
700 gr FLOUR
3 tsp SODA

(THE RECIPE OF GLAZE)

1 WHITE-EGG
250 gr POWDERED SUGAR
4-5 drops of LEMON JUICE



AT PASTRY SCHOOL...



AT PASTRY SCHOOL...



AT PASTRY SCHOOL...



AT PASTRY SCHOOL...



AT PASTRY SCHOOL...



AT PASTRY SCHOOL...

