

A. I. M. C.

ASSOCIAZIONE ITALIANA MAESTRI
CATTOLICI



Ins.te Martina Prospero

**IL COMPITO DI
REALTÀ
IN AMBITO
MATEMATICO
SCIENTIFICO
PER LA SCUOLA
PRIMARIA E
DELL'INFANZIA**

15 giugno 2020

**IL
COMPITO
DI
REALTÀ**

*<< I compiti di realtà si identificano nella richiesta rivolta allo studente di risolvere una situazione problematica, complessa e nuova, quanto più possibile vicina al mondo reale, utilizzando conoscenze e abilità già acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento moderatamente diversi da quelli resi familiari dalla pratica didattica >>.
(C.M. n. 312 del 09.01.2018).*



Attività che viene proposta agli studenti per valutare non solo le conoscenze che hanno acquisito, ma anche le competenze, cioè la capacità di mettere in pratica quello che hanno imparato. (Competenze disciplinari e di cittadinanza)



“Pizza e frittelle a Carnevale”
CLASSI QUINTE SCUOLA PRIMARIA

COMPETENZE CHIAVE (2018)

- Competenza matematica e competenza in scienze, in tecnologia e ingegneria.
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenza in materia di cittadinanza

LA SCHEDA PROGETTUALE

MATEMATICA

L'alunno si muove con sicurezza nel calcolo scritto e mentale con i numeri naturali e sa valutare l'opportunità di ricorrere a una calcolatrice.

Riesce a risolvere facili problemi in tutti gli ambiti di contenuto, mantenendo il controllo sia sul processo risolutivo, sia sui risultati. Descrive il procedimento seguito e riconosce strategie di soluzione diverse dalla propria.

Costruisce ragionamenti formulando ipotesi, sostenendo le proprie idee e confrontandosi con il punto di vista di altri.

Ricerca dati per ricavare informazioni e costruisce rappresentazioni (tabelle e grafici).

Riconosce e utilizza rappresentazioni diverse di oggetti matematici (numeri decimali, frazioni, percentuali, scale di riduzione...)

Sviluppa un atteggiamento positivo rispetto alla matematica, attraverso esperienze significative, che gli hanno fatto intuire come gli strumenti matematici che ha imparato ad utilizzare siano utili per operare nella realtà.

TRAGUARDI DI COMPETENZA TRASVERSALI E DISCIPLINARI (Indicazioni Nazionali 2012)

ITALIANO

L'allievo partecipa a scambi comunicativi (conversazione, discussione di classe o di gruppo) con compagni e insegnanti rispettando il turno e formulando messaggi chiari e pertinenti, in un registro il più possibile adeguato alla situazione.

TECNOLOGIA

Sa ricavare informazioni utili su proprietà e caratteristiche di beni o servizi leggendo etichette, volantini o altra documentazione tecnica e commerciale.

Produce semplici modelli o rappresentazioni grafiche del proprio operato utilizzando elementi del disegno tecnico o strumenti multimediali.

ARTE

Utilizza le conoscenze e le abilità relative al linguaggio visivo per produrre varie tipologie di testi visivi (espressivi, narrativi, rappresentativi e comunicativi) e rielabora in modo creativo le immagini con molteplici tecniche, materiali e strumenti (grafico-espressivi, pittorici e plastici, ma anche audiovisivi e multimediali).

CITTADINANZA

Si impegna per portare a compimento il lavoro iniziato, da solo o insieme agli altri.

È in grado di realizzare semplici progetti. Si assume le proprie responsabilità, chiede aiuto quando si trova in difficoltà e sa fornire aiuto a chi lo chiede.

MATEMATICA
ITALIANO
TECNOLOGIA
ARTE
CITTADINANZA

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Eseguire le quattro operazioni

Rappresentare relazioni e dati

Argomentare sui criteri

Utilizzare numeri decimali, frazioni e percentuali

Rappresentare problemi con tabelle e grafici

Affrontare problemi e situazioni



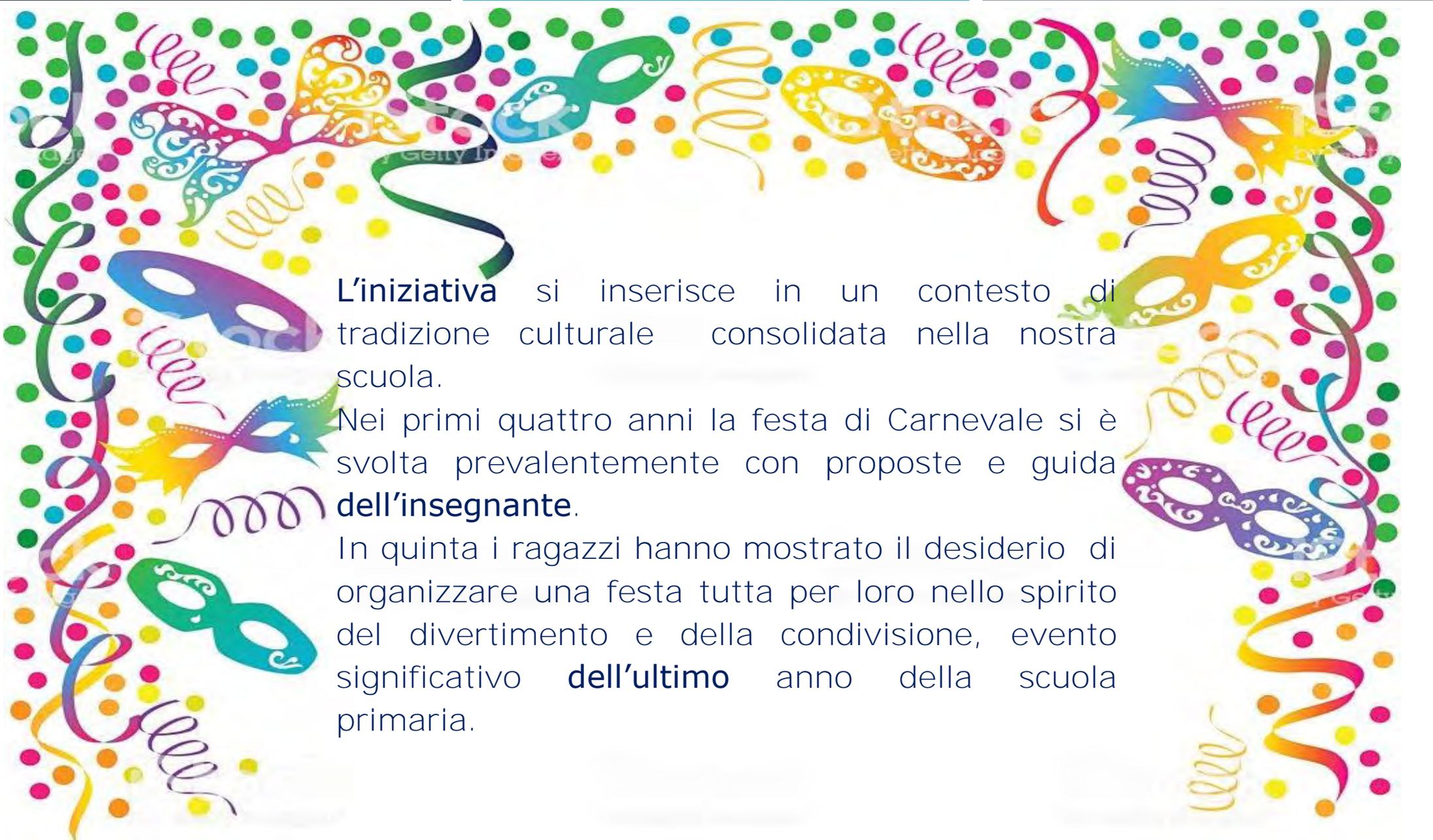
Essere disponibile nei confronti degli altri

Affrontare positivamente e con fiducia nelle proprie capacità situazioni nuove in ambito scolastico e non

Interagire in modo collaborativo

Manifestare il proprio punto di vista, ascoltare quello degli altri e confrontarsi in modo costruttivo

CONTESTO FORMATIVO



L'iniziativa si inserisce in un contesto di tradizione culturale consolidata nella nostra scuola.

Nei primi quattro anni la festa di Carnevale si è svolta prevalentemente con proposte e guida **dell'insegnante**.

In quinta i ragazzi hanno mostrato il desiderio di organizzare una festa tutta per loro nello spirito del divertimento e della condivisione, evento significativo **dell'ultimo** anno della scuola primaria.

PRODOTTO ATTESO E CONSEGNA OPERATIVA

Menù economico per il ristoro della festa di Carnevale

CONSEGNA OPERATIVA

Per la festa di Carnevale dovete preparare una lista di cibi e bevande per il ristoro.

Potete utilizzare listini prezzi/menù/volantini di supermercati e pizzerie/panetterie della città.

Dovete tener conto del budget a disposizione considerando che la quota individuale non può superare i 10 euro.

TEMPI – FASI DI LAVORO- RISORSE

TEMPI : 10 ore

RISORSE:

Listini prezzi, volantini
menù, depliant pubblicitari
LIM, computer e calcolatrice

FASI DI LAVORO

- Presentazione del compito.
- Brainstorming per decidere il luogo della festa.
- Lavoro di gruppo in cooperative learning **per l'analisi dei materiali e l'elaborazione dei preventivi di spesa.**
- Presentazione del lavoro ai compagni e scelta del menù più vantaggioso.
- *Riflessione sulla spesa totale e individuale, osservazione degli scontrini e calcolo delle percentuali*
...
- Festa.

EFFICACIA NEL PROCESSO DI INCLUSIONE



Il compito assegnato è altamente inclusivo, sia per l'uso degli strumenti previsti che agevolano la partecipazione di ognuno, sia per la modalità di lavoro cooperativo che attiva una forte interdipendenza positiva tra i componenti del gruppo, dove tutti possono dare un contributo personale e a loro volta di essere aiutati.

ECCOCI ALL'OPERA



Momento di brainstorming:
gli alunni sono disposti in cerchio
ed esprimono le proprie idee per
valutare dove si svolgerà la festa.

*Ragazzi esprimete le vostre
idee liberamente! Nessuna
critica va rivolta alle idee
degli altri, anzi tutte le
proposte sono ben accolte!*



LE IDEE VENGONO RACCOLTE IN UNA TABELLA

Dal brainstorming scaturiscono le seguenti opzioni: aula e giardino della scuola o pizzeria

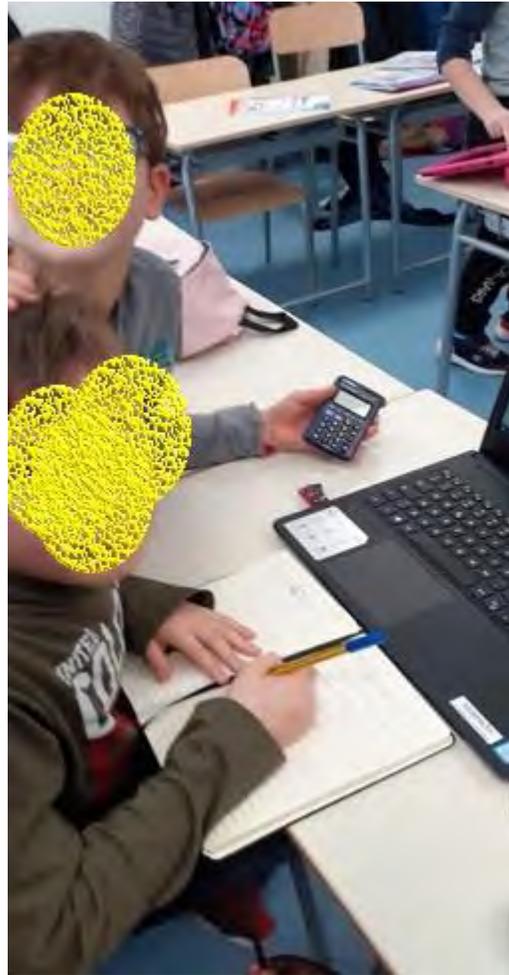
AULA e GIARDINO	PIZZERIA
A FAVORE	A FAVORE
maggiore spazio	Spazio già organizzato
maggiore libertà di movimento	pizza calda
libertà di ascoltare la musica alla lim e ballare	ampia scelta anche individuale
libertà di usare stelle filanti	
Prezzo adeguato	
CONTRO	CONTRO
Spazio da allestire	minore spazio
Pizza fredda	prezzo alto
Acquisti autonomi	non si possono usare stelle filanti
	non si può ascoltare musica e ballare

LAVORO DI GRUPPO

I ragazzi si organizzano a gruppi per elaborare il menù con preventivo di spesa

RUOLI:

Segretario,
calcolatore,
moderatore,
ricercatore e relatore



L'insegnante assume il ruolo di facilitatore e organizzatore delle attività di apprendimento; guida, consiglia come relazionarsi con gli altri e aiuta a superare i conflitti



Prodotto atteso

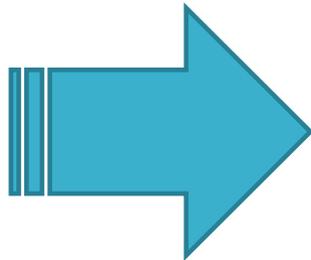
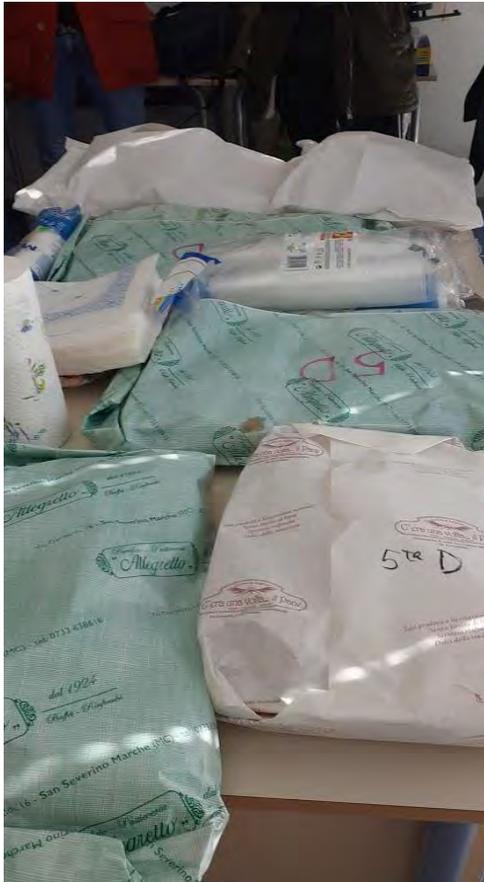
NOME GRUPPO	ARLECCHINO	BRIGHELLA	PULCINELLA	COLOMBINA
CIBI SALATI	N. 10 PIZZA ROSSA N.15 PIZZA BIANCA N. 15 MARGHERITA PATATINE 1 pacco Grande POP-CORN 1 pacco grande SALATINI 1 pacchetto	N.10 PIZZA ROSSA N.10 PIZZA BIANCA N.10 MARGHERITA N.5 FARCITA PATATINE 1 pacco grande POP-CORN 1 pacco grande TRAMEZZINI n 4	N. 10 PIZZA ROSSA N.15 PIZZA BIANCA N.20 MARGHERITA PATATINE 10 pacchetti POP-CORN 3 pacchi TRAMEZZINI n.4 PANZEROTTI n.2 SANDWICH n. 4	N. 2 MARGHERITE N.2 WUSTEL N.2 CRESCHE N.2 TAGLIERI N.4 PORZIONI DI PATATINE FRITTE
DOLCI	CHIACCHERE 1,5 KG FRAPPE 1Kg CIAMBELLE ½ kg PESCHE 1Kg CROSTATA AL CIOC.	CHIACCHERE 1Kg FRAPPE 1Kg CIAMBELLE 1Kg PESCHE 1 Kg	CHIACCHERE 1Kg FRAPPE 1Kg CASTAGNOLE 1 Kg CICERCHIATA 1 Kg	CHIACCHERE 2 Kg FRAPPE 1,5 Kg PESCHE ½ Kg
BIBITE	FANTA LATTINE DA 330ml N. 4 COCA-COLA N.2 BOTTIGLIE DA 1,5 l di cui 1 senza caffeina SUCCO PESCA 1 lt.	FANTA LATTINE DA 330ml N.4 COCA-COLA N.2 LATTINE e 2 BOTTIGLIE DA 1,5 l SUCCO ALLA PESCA N.1 BOTTIGLIE DA 1 l	FANTA LATTINE DA 330ml N.16 LATTINE COCA-COLA N.2 BOTTIGLIE DA 1,5 l SUCCO ALLA PESCA N. 2 BOTTIGLIE DA 1 l	1l FANTA 1l COCA-COLA 1L ACQUA NATURALE ½ l ACQUA GASSATA
TOTALE per 20 alunni	€ 135,80	€ 184,50	€ 190,86	€188,50
TOTALE cadauno	€ 6,79	€ 9,20	€ 9,60	€ 9,50

A conclusione delle due ore ogni gruppo consegna il suo PRODOTTO e i menù vengono raccolti in tabella.

Ogni gruppo per mezzo del suo relatore illustra poi ai compagni la sua proposta e le motivazioni delle scelte, sia nella tipologia che in merito alla quantità/prezzo.

A conclusione della fase di presentazione le proposte vengono tutte vagliate e si effettua la scelta più conveniente.

ATTIVITÀ DI LETTURA DEGLI SCONTRINI E CALCOLO DELLE PERCENTUALI DELL'IVA E COSTO UNITARIO E TOTALE



Supermercato

DOCUMENTO COMMERCIALE
di vendita o prestazione

DESCRIZIONE	IVA	Prezzo(€)
PATATINE BUSTA GRS00	10,00%	2,35
SUCCO PESCA LT.1 PET	22,00%	0,90
POP CORN GR.*****	10,00%	0,57
SALATINI MIX GR.500	10,00%	1,87
TOTALE COMPLESSIVO		5,79
di cui IVA		0,80
Pagamento contante		5,79
Pagamento elettronico		0,00
Non riscosso		0,00
Resto		0,00
Importo pagato		5,79

24-02-2020 18:53

DETTAGLIO FORME DI PAGAMENTO

CONTANTI 5,79

COLLEZIONE 2019
PUNTI PRECEDENTI 7062
PUNTI UTILIZZATI 0
PUNTI SPESA 1
SALDO ATTUALE 7063

NUM. ART. : 4
OPERATORE : 3
CASSA : 00002 SC.N. 285

GRAZIE PER AVERCI
SCELTO

NUMERO CASSA 2

DOCUMENTO COMMERCIALE
di vendita o prestazione

DESCRIZIONE	IVA	PREZZO(€)
T. BOTTIGLIA 630 G	10,00%	4,89
40 BICCHIERI ILIP	22,00%	1,59
T. ARANCIATA COOP	22,00%	0,59
T. POLA S/CAFFEINA	22,00%	0,59
T. PANE FILLETTE	10,00%	1,10
T. CROISSANT ZUCCH	10,00%	1,27
P-BIOGENYA SALV 1	22,00%	1,75
P-BIOGENYA SALV 1	22,00%	1,75
T. LAT UHT BIO C00	4,00%	1,34
T. PANNA SPRAY C00	10,00%	1,59
X TAGLIO PREZZO CL		
T. FRAGOLE IT 22+	4,00%	3,98
TOTALE EURO		21,04 *
DI CUI IVA		2,10
PAGAMENTO contante		52,04
RESTO		31,00
Importo pagato		21,04

Pagamento Contante:
EURO 21,04

Nr. carta socio: 0241135245014
COLLEZIONAMENTO 2020

Prec.	Spesa	Util.	Saldo
0	21	0	21

ART 11 TRANSAZIONE: 22
Operat Term. Data Ora
13 3 24/02/2020 10:33

25 FEBBRAIO 2020

FESTA CARNEVALE



OSSERVAZIONE DEI PROCESSI COGNITIVI

CRITERI / LIVELLI	AVANZATO –A	INTERMEDIO-B	BASE- C	INIZIALE –D
AUTONOMIA	Organizza autonomamente con efficacia e precisione le fasi del proprio lavoro e gestisce il materiale assegnato. Valuta e utilizza adeguatamente le risorse e le informazioni disponibili.	Organizza autonomamente con efficacia le fasi del proprio lavoro e gestisce il materiale assegnato. Utilizza adeguatamente le risorse e le informazioni disponibili.	Organizza autonomamente anche se con delle incertezze le fasi del proprio lavoro e gestisce il materiale assegnato. Usa solo parzialmente le risorse e le informazioni disponibili.	Organizza le fasi del proprio lavoro e gestisce il materiale assegnato con il supporto dei compagni.
COLLABORAZIONE	Collabora attivamente. Offre il proprio contributo. Infonde fiducia.	Collabora offrendo il proprio contributo. Formula all’occorrenza richiesta di aiuto.	Interagisce con i compagni collaborando con tutti.	Interagisce soltanto con alcuni compagni. Aspetta l’aiuto dei compagni anziché chiederlo.
PARTECIPAZIONE	Partecipa attivamente, propone idee creative e argomenta i propri contributi, accogliendo anche quelli degli altri.	Partecipa positivamente, apporta il proprio contributo proponendo idee e argomentandole.	Partecipa con poche e semplici proposte.	Partecipa solo se sollecitato, preferisce eseguire ciò che gli viene assegnato.
ARGOMENTAZIONE	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni chiare, approfondite e convincenti.	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni chiare e dettagliate.	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni chiare.	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni deboli e supportato dalla guida dell’insegnante.

AUTOVALUTAZIONE DA PARTE DEGLI ALUNNI

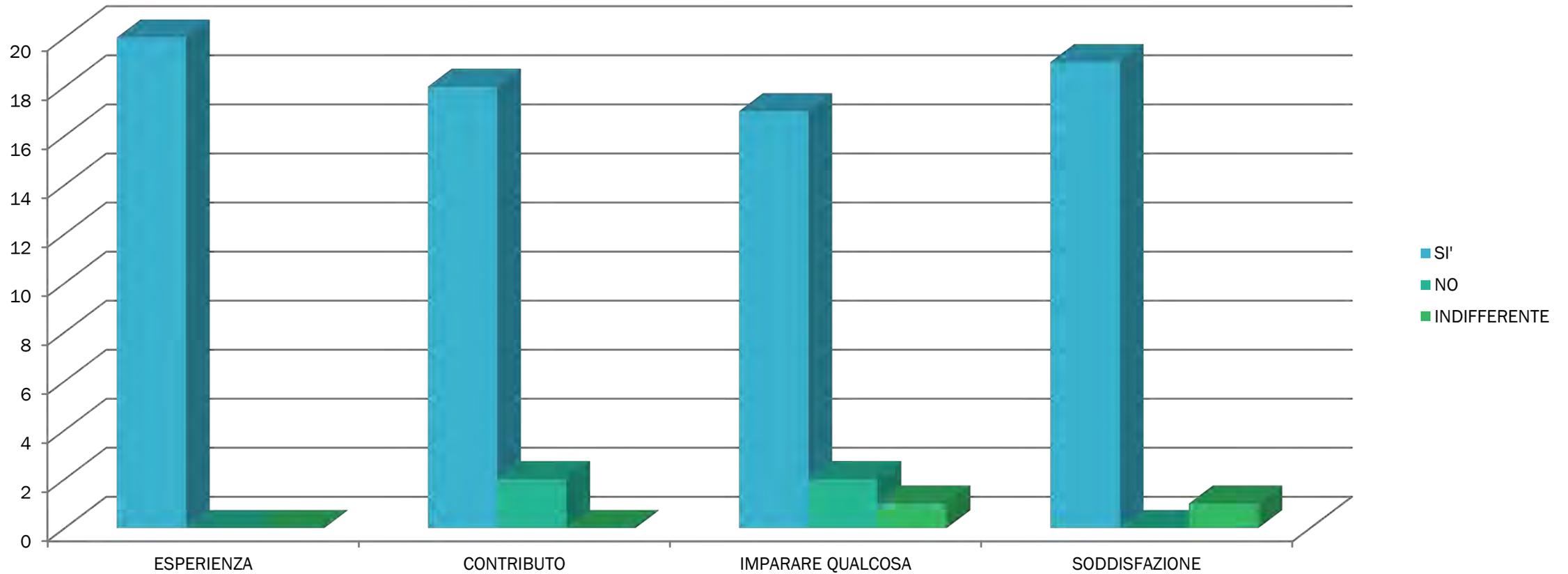
RIFLESSIONE E RACCOLTA DEI DATI IN

	Sì	No	Indifferente
Ritieni positiva o negativa l'esperienza eseguita in classe?	20		
Sei riuscito/a a dare un contributo significativo?	18	2	
Al termine dell'attività, pensi di aver imparato qualcosa che prima non sapevi?	17	2	1
Complessivamente sei soddisfatto del lavoro svolto?	19		1

AUTOBIORAFIA COGNITIVA CON DOMANDE GUIDA PER FAVORIRE UN PROCESSO DI RIFLESSIONE META-COGNITIVA

- *Ho saputo organizzare le attività necessarie per lo svolgimento del compito?*
- *Ho stabilito a priori la sequenza delle azioni?*
- *Ho incontrato inciampi?*
- *Quali strategie ho messo in atto per superarli?*
- *Ho chiesto aiuto?*
- *Ho apportato cambiamenti?*
- *Ho raggiunto l'obiettivo?*
- *Ho lavorato entro i tempi stabiliti?*
- *Cosa ho imparato?*
- *Cosa mi è piaciuto di più?*
- *Cosa non mi è piaciuto?*
- *Cosa vorrei cambiare?*

RAPPRESENTAZIONE DEI DATI DELL'AUTOVALUTAZIONE CON UN ISTOGRAMMA



RUBRICA VALUTATIVA DI PRESTAZIONE

Basata su criteri centrati sulla prestazione e connessi alla competenza focus

CRITERI	AVANZATO – A	INTERMEDIO – B	BASE – C	INIZIALE – D
Lavoro di gruppo	Collabora in modo significativo con il gruppo apportando il proprio contributo, rispettando il proprio turno	Collabora con il gruppo apportando il proprio contributo, rispettando il proprio turno	Collabora e apporta il proprio contributo solo se stimolato	Non dimostra interesse a collaborare con il gruppo e apporta il proprio contributo solo se stimolato
Organizzazione autonoma del lavoro	Lavora in piena autonomia	Lavora dimostrando buona autonomia	Richiede aiuto solo in alcune fasi del lavoro	Richiede aiuto in ogni fase del lavoro
Aderenza alle indicazioni contenute nella consegna	Elabora il contenuto della consegna seguendo le indicazioni e dimostrando originalità	Elabora il contenuto della consegna tenendo conto delle indicazioni dell'insegnante	Elabora il contenuto della consegna ma richiede aiuto per seguire le indicazioni	Elabora il contenuto della consegna senza tener conto delle indicazioni
Soluzione dei problemi	Progetta facilmente percorsi risolutivi strutturati in fasi	Progetta percorsi risolutivi strutturati in fasi	Progetta semplici percorsi risolutivi	Progetta semplici percorsi risolutivi con il support dell'insegnante o dei compagni.
Argomentazione del proprio lavoro	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni chiare, approfondite e convincenti.	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni chiare e dettagliate	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni chiare.	Illustra il proprio lavoro con argomentazioni deboli e supportato dalla guida dell'insegnante.



RIMODULAZIONE DEL COMPITO IN MODALITA' DAD: SCEGLI IL MENU' PER LA CENA VIRTUALE CON UN BUDGET DEFINITO

- Tale compito di realtà è attuabile anche in modalità DAD
- Brainstorming: videoconferenza, padlet **per aspetti organizzativi** (orari, giorno, ...)
- Lavoro di gruppo in condivisione con stanze in Meet
- Ad ogni gruppo viene condiviso in Classroom un questionario con Moduli di Google contenente materiali da visionare; nella consegna indica un vincolo di budget.

Consegna: leggete il menù della casa, scegliete un DOLCE, UNA PIZZA E UNA BIBITA, RICORDA: HAI A DISPOSIZIONE 10 EURO, CALCOLA LA SPESA ED IL RESTO.. Fate i conti per bene, mi raccomando! Non facciamo figuracce! Per il pagamento...speriamo che offra la casa! 😊 😊

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd_GBAsRP8Q8pJgwbYk6XFdHRcztVf2VFI0ODVXWQ6o6aZQ/viewform

➤ *L'idea della versione DAD del compito è stata ispirata dall'iniziativa CODY TRIP_ Gita Virtuale ad Urbino, organizzata dal Prof. Bogliolo dell'Università di Urbino a maggio.*

Compito di realtà Infanzia-Scuola Primaria

IL VILLAGGIO DI LUPOAZZURRO

Questo piccolo compito di realtà nasce all'interno di un laboratorio di Twitter Letteratura sul testo di Pennac «L'occhio del Lupo» svolto in seconda.

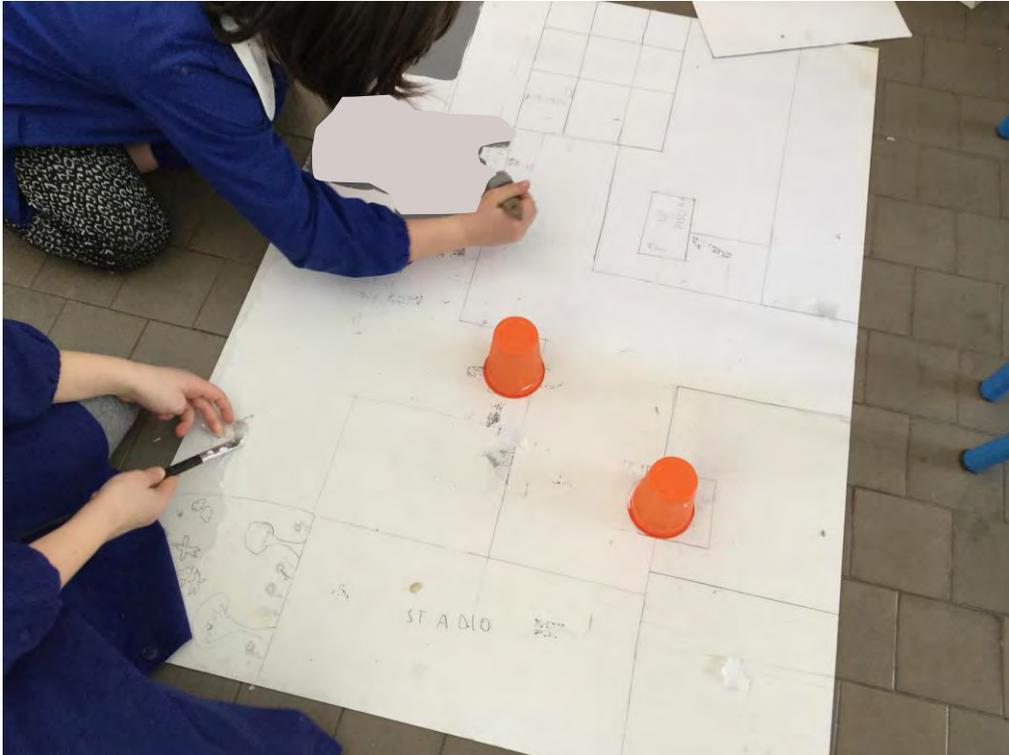
Prodotto atteso: realizzazione di un plastico del villaggio di Lupoazzurro con materiale di riciclo in cui il robottino Doc (Lupoazzurro) potesse muoversi.

Competenza matematica e competenza in scienze, in tecnologia e ingegneria.

Traguardi Infanzia LA CONOSCENZA DEL MONDO	MATEMATICA Traguardi Primaria
Individua le posizioni di oggetti e persone nello spazio, usando termini come avanti/dietro, sopra/sotto, destra/sinistra, ecc; segue correttamente un percorso sulla base di indicazioni verbali. Eseguire misurazioni usando strumenti alla sua portata	Riconosce e rappresenta forme del piano e dello spazio, relazioni e strutture che si trovano in natura o che sono state create dall'uomo. Descrive, denomina e classifica figure in base a caratteristiche geometriche, ne determina misure, progetta e costruisce modelli concreti di vario tipo.
Obiettivi	Obiettivi

Il villaggio di Lupo Azzurro

Progettazione, misurazione, raccolta materiali,
esplorazione dello spazio





Costruzione di un plastico con
scatole ricoperte di carta o
colorate



<https://drive.google.com/file/d/0B6jrPf5szGPXcHVRX0VtSGN4MIU/view?usp=sharing>

Programmare per eseguire percorsi e raccontare storie



Compito di realtà Infanzia-Scuola Primaria

CUOCHI PER UN GIORNO

Compito di realtà per la preparazione di biscotti per il giorno di Carnevale.

Prodotto atteso: *biscotti di pasta frolla a forma di mascherina decorati*

Competenza matematica e competenza in scienze, in tecnologia e ingegneria.

LA CONOSCENZA DEL MONDO
Traguardi Infanzia

Ha familiarità con le strategie necessarie per eseguire le prime misurazioni di lunghezze, pesi e altre quantità.

MATEMATICA
Traguardi Primaria

Sviluppa un atteggiamento positivo rispetto alla matematica, attraverso esperienze significative, che gli hanno fatto intuire come gli strumenti matematici che ha imparato ad utilizzare siano utili per operare nella realtà.
Si muove con sicurezza nel calcolo scritto e mentale con i numeri naturali
Risolve facili problemi in tutti gli ambiti di contenuto, descrive il procedimento seguito e riconosce diverse strategie di soluzione

LA CONOSCENZA DEL MONDO
Traguardi Infanzia

Il bambino si interessa a macchine e strumenti tecnologici, sa scoprirne le funzioni ed i possibili usi.

TECNOLOGIA

Conosce e utilizza semplici oggetti di uso comune descrivendone la struttura e il funzionamento.

Peso degli ingredienti



I biscotti prendono forma





I biscotti
prendono
forma





E ECCO QUA I NOSTRI BISCOTTI

CUOCHI PER UN GIORNO AI TEMPI DELLA DAD

L'esperienza appena presentata può essere proposta anche nella didattica a distanza

Percorso infanzia	Percorso Primaria
<p data-bbox="107 558 1217 686">Viene condiviso un tutorial per la preparazione del dolce.</p> <p data-bbox="107 708 1217 836">I bambini seguono le spiegazioni e realizzano il prodotto;</p> <p data-bbox="107 858 1217 986">Fanno foto e le inviano attraverso canali o piattaforme dedicate</p>	<p data-bbox="1217 558 2270 915">Si fornisce la ricetta del dolce con ingredienti e procedimento. Prima di realizzarla gli alunni devono scoprire le quantità attraverso calcoli matematici.</p> <p data-bbox="1217 936 2270 1143">Il prodotto atteso è il dolce e a seconda dell'età si potrebbe chiedere di realizzare anche il tutorial.</p>

SBRICCIOLATA ALLA NUTELLA

Ti piace la sbriciolata alla nutella? Se ricordo bene la risposta è ...sìiiiiiiii! Se vuoi gustarla devi preparartela da solo/a; prima però esegui calcoli ed equivalenze sul quaderno, poi ... gustati il risultato!

CALCOLO	QUANTITA'
$\frac{4}{15}$ di 1 500 g di FARINA	g
$\{30 + [(65-15) \times 4] + [(49 : 7) \times 10]\} : 2$ g di zucchero	g
100000 mg = g di burro freddo	g
20% di 10 uova	n.
$\frac{1}{2}$ di una bustina di lievito da 16 g	g
$(36 : 9) \times [(125-75) : 2] \times (60 : 15)$ g di nutella	g

In un ampio recipiente versare la farina, il lievito e la vanillina, aggiungere lo zucchero semolato, il burro freddo tagliato a pezzettini.

Mescolare con le dita e amalgamare bene gli ingredienti con un movimento **rotatorio delle mani cercando di sbriciolare l'impasto fino** ad ottenere un composto sabbioso e grossolano, da non compattare. Non **dobbiamo formare il classico panetto di pasta frolla, l'impasto deve rimanere** in grumi.

Aggiungere le uova leggermente battute e continuare a mescolare con un **movimento rotatorio delle mani cercando di non compattare l'impasto.**

Rivestire una teglia di 24 cm di diametro con la carta forno; versare metà **impasto e esercitare una leggera pressione per compattare l'impasto sul** fondo.

Versare la nutella ammorbidita lasciando un centimetro libero tutto intorno. Infine ricoprire con la restante parte di pasta frolla sbriciolata, distribuendola su tutta la superficie fino a coprire completamente la nutella.

Mettere in forno a 180° C e cuocere per circa 35 minuti.

Per toglierla dallo stampo utilizzare i lembi di carta forno e adagiare su un piatto. Lasciare raffreddare prima di servire.

VISTO CHE NON NE POSSO ASSAGGIARE NEANCHE UN

PEZZETTINO INVIA UNA FOTO!

BUONA MERENDA!



Grazie per l'attenzione!



*Si ringraziano l'A.I.M.C. di Tolentino,
le colleghe di classe e l'ins.te Tiziana Maurelli*