NOTIZIARIO

CASA SERENA LEFFE

Se vuoi cocomeri grossi come
un barile, piantali il primo
giovedì d'Aprile

AUGURIAMO UNA SANTA PASQUA AD OSPITI E PARENTI

APPUNTAMENTI DEL MESE

PER APRILE ESATTAMENTE

MERCOLEDÌ 9

FESTEGGEREMO I COMPLEANNI DI COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE. A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO UN PRANZO SPECIALE E PERSONALIZZATO IN ANIMAZIONE ....

DOMENICA 6	ORE 9.00 MESSA PER LA MADONNINA E NEL POMERIGGO PASSAGGIO PROCESSIONE
MERCOLEDI' 9	FESTA DEI COMPLEANNI. CON UN PICCOLO PENSIERO PER I FESTEGGIATI
DOMENICA 20	AL MATTINO ORE 9.00 MESSA DI PASQUA E AUGURI DELLA BANDA

RICORDIAMO CHE DURANTE IL SETTENARIO (DAL 31 MARZO AL 5 APRILE) OGNI MATTINA ALLE ORE 9.00 VERRA' CELEBRATA LA SANTA MESSA.

Torta di carote e mandorle

Ingredienti

250 g di carote
200 g di zucchero semolato
2 uova a temperatura ambiente
80 g di miele mille fiori
180 g di olio di semi
230 g di farina 00
25 g di noci tritate
25 g di farina di mandorle
4 g di lievito per dolci
cannella
4 g di sale
zucchero a velo

Per preparare la torta di carote e mandorle iniziate a pelare e lavare le carote, dopo averle spuntate, grattugiatele finemente raccogliendole in una ciotola. Montate le uova con lo zucchero e il miele utilizzando uno sbattitore elettrico. Unite la cannella, il sale e per ultimo l'olio: continuate a lavorare fino a quando sarà perfettamente incorporato. Unite la farina setacciata con il lievito e lavorate ancora per amalgamare perfettamente il tutto, evitando la formazione di grumi. Aggiungete quindi la farina di mandorle e le noci tritate, mescolate e per ultime unite le carote grattugiate. Mescolate bene per amalgamare e trasferite il composto in uno stampo da plumcake di 27x13 cm rivestito con carta da forno. Livellate in superficie e trasferite in forno preriscaldato a 165°C. Fate cuocere per 45 minuti e sfornate quando la superficie del dolce sarà dorata e uno stecchino infilato nel centro ne uscirà asciutto. Sfornate la torta di carote e mandorle e lasciatela intiepidire prima di sformarla con delicatezza. Spolverate infine con zucchero a velo a piacere.

Buon Appetito!!!

ANGOLO CURIOSITÀ

Il 12 Marzo abbiamo festeggiato

gli ospiti nati in quel mese!

Come per ogni festeggiamento il momento della consegna del regalo personale è

un'emozione per ogni partecipante.

W i nostri festeggiati!

Nel pomeriggio del 3 marzo grazie ai volontari, agli operatori e ai parenti che hanno contribuito alla realizzazione della festa di Carnevale, i nostri ospiti si sono divertiti tra canti e balli. Grazie a Claudio che ci ha accompagnato tra note musicali e sua gentil voce.

Festa della donna

L’8 marzo nella giornata della festa della donna, ogni nostra ospite e operatrice hanno ricevuto con piacere un ramo di mimosa ed un piccolo simbolo della ricorrenza.

Nel pomeriggio del 4 marzo la sfilata di carnevale di Leffe, è passata a salutarci tra musica e balli in maschera.

Grazie per l’allegria che ci avete portato!