



# NOTIZIARIO



## CASA SERENA LEFFE

**OTTOBRE**

**"Se di ottobre scroscia e  
tuona, l'invernata sarà  
buona"**

**GIOVEDI' 2 OTTOBRE  
FACCIAMO TANTI AUGURI  
A TUTTI I NONNI  
PER LA LORO FESTA!**





## **APPUNTAMENTI DEL MESE**



**PER OTTOBRE ESATTAMENTE  
MERCOLEDÌ 8  
FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI  
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.  
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO  
UN PRANZO  
SPECIALE E PERSONALIZZATO  
IN ANIMAZIONE ....**

**Giovedì 2**

**MERENDA PER LA FESTA  
DEI NONNI**

**Venerdì 3**

**GARA DI PESCA**

**Mercoledì 8**

**FESTA COMPLEANNI**



# TORTA DEI NONNI

## Ingredienti per pasta frolla

450 gr farina 00  
150 gr zucchero a velo  
185 gr burro a pezzi  
q.b. scorza grattugiata di limone  
2 uova  
1 presa di sale  
1/2 cucchiaino lievito

## Ingredienti per il ripieno

500 ml latte vegetale  
4 tuorli  
40 gr maizena  
120 gr zucchero semolato  
1 bustina vaniglia  
1 cucchiaino buccia limone grattugiato

## Ingredienti per decorazione

q.b. zucchero a velo  
q.b. pinoli



## CREMA

Per prima cosa preparate la crema in modo che si freddi per tempo prima di utilizzarla.

Separate i tuorli dagli albumi, versate il latte all' interno di una casseruola e ponete sul fuoco a fiamma bassa, portate quasi all' ebollizione con l'aggiunta della vaniglia. Una volta pronta, versatela in una ciotola e copritela con pellicola a contatto per non far formare la crosta. Fate raffreddare e poi ponete in frigo fino al momento in cui preparerete la torta.

A parte in una ciotola miscelate con la forchetta lo zucchero con la maizena, unite i tuorli e continuate a miscelare. Scaldato il latte, unite il composto, mescolate bene e fate cuocere a fiamma dolce mescolando con la frusta a mano finché raggiungerà la giusta consistenza.

## FROLLA

Amalgamate burro e zucchero, unite le uova, la farina, il lievito e la buccia di limone grattugiata infine unite il sale. Lavorate il composto per qualche minuto in modo da renderlo omogeneo, dategli la forma di una palla, appiattitelo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettete in frigo per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, tirate fuori dal frigo la frolla e stendete l'impasto ad uno spessore di 3 mm e coprite lo stampo precedentemente imburrato e infarinato. Punzecchiate il fondo con i rebbi di una forchetta. Versatevi la crema, livellate bene. Con il resto della frolla coprite, rifinite i bordi con un coltello e chiudete bene i bordi, decorate con fiorellini di pasta frolla. Spennellate la superficie con un po' di albume e cospargete di pinoli. Fate cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° minuti per 10 minuti, quindi abbassate la temperatura a 160° e proseguite la cottura per altri 25 minuti, dovrà risultare dorata. Togliete la torta dal forno e fatela raffreddare su una griglia dopo spolverate la superficie con abbondante zucchero a velo.

Buon Appetito!!!



## ANGOLO CURIOSITÀ



Il 10 settembre 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!**



**AUGURI  
DI BUON  
COMPLEANNO!**



Dalla metà di giugno, per chi non l'avesse ancora incontrata, troverete tra noi la nostra "nuova" coordinatrice: Lara Bertocchi.  
Ecco un suo pensiero ed un saluto per tutti noi.

ED ECCOMI QUA!  
DOPO TRE ANNI DI LONTANANZA,  
E' BELLO TORNARE IN CASA SERENA.  
SI RIPARTE PER UNA "NUOVA" AVVENTURA!  
INSIEME A TUTTI VOI PER ESSERVI DI AIUTO,  
PER COMPRENDERVI NELLE  
VOSTRE DIFFICOLTA' E PER FARVI  
SENTIRE A CASA!!

**Lara**

