

### Per Preparare 1 tazza:

3 cucchiaini rasi di preparato (40gr)

150 ml di latte

In un pentolino mettere il preparato, versarvi il latte poco per volta e mescolare bene per eliminare i grumi, portare sul fuoco e cuocere a fuoco medio fino alla densità desiderata.

Se volete aggiungere delle spezie aggiungetele prima della cottura, oppure cospargetene la superficie.

*Auguri di Buon Natale*

Da .....

### Per Preparare 1 tazza:

CANNELLA

CAFFE'

ZENZERO

PEPERONCINO

PISTACCHIO

### Salame di Cioccolato

1 uovo  
50 gr di burro o margarina  
1 cucchiaino di Marsala

In una ciotola lavorate il burro a crema, aggiungete l'uovo se non lo avete fresco occorre pastorizzarlo, unitelo al burro e mescolate bene. Aggiungete gli ingredienti del barattolo, mescolate bene con le mani e iniziate a compattarlo, avvolgete il composto nella carta d'alluminio formando un salame, chiudete bene le estremità e ponete in frigo per almeno 3-4 ore, affettatelo a fette di 1cm.

*Auguri di Buon Natale*

Da .....

### Biscotti Farciti Natale

2 uova  
25 gr di burro fuso  
½ bustina di lievito  
Zucchero a velo q.b.

Separare le uova, montare l'albume con un pizzico di sale. Battete con una forchetta i tuorli e uniteli all'albume, mescolate con una spatola dal basso verso l'alto per non smontarle. Aggiungete il lievito passato al setaccio e tutti gli ingredienti del barattolo, amalgamate bene con un cucchiaino di legno, aggiungete il burro fuso e continuate a mescolare fino a ottenere un composto ben lavorato. Coprite con un foglio di carta forno una teglia, dividete in 3 l'impasto e fatene tre strisce lunghe quanto la teglia e larghe circa 4-5cm ben distanziate tra loro, aiutatevi con un cucchiaino per lisciare i bordi delle strisce, infornate in forno già preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti. Tirateli fuori dal forno e ancora caldi tagliateli diagonalmente prima in un verso poi nell'altro per ottenere dei biscotti di 2X3 cm per lato. Lasciate raffreddare e cospargete con dello zucchero a velo.

*Auguri di Buon Natale*

Da .....

### Scaldamani con acini d'uva

Gli scaldamani si possono scaldare:

-Su un termosifone  
-Nel microonde per 2 minuti a 700w insieme a un bicchiere di acqua  
-Nel forno a 100°C per 5-6 minuti  
-Su una mattonella vicini alla stufa

Ottimi per scaldare le mani, ma anche per cervicale, torcicollo, dolori muscolari, dolori addominali ecc..

Ma può essere anche raffreddato per 3-4 ore in freezer protetto da un sacchetto di plastica e usato senza il sacchetto di plastica per febbre, lividi, distorsioni ecc.

*Auguri di Buon Natale*

Da .....

### Scrub per il Corpo

Al sale, miele, olio e olio essenziale di Camomilla Blu

### Biscotti di Pan di Zenzero

250 gr di miele  
½ bustina di lievito  
125 gr di burro  
1 uovo  
1 pizzico di sale

Versare il contenuto del barattolo in una ciotola o nella planetaria, aggiungere tutti gli ingredienti freschi e impastare fino ad ottenere una frolla liscia, avvolgere nella pellicola e far riposare almeno 4 ore.

Riprendere dal frigo la frolla, staccarne un pezzo metterla tra 2 fogli di carta forno e stenderla, ritagliare i biscotti o le casette, mettere nella teglia e cuocere in forno già preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti il tempo della cottura varia da forno a forno. Una volta cotti trasferirli con delicatezza su un panno steso sul tavolo e coprirli con un altro panno, fate raffreddare tutta la notte.

Decorate a piacere con Ghiaccia Reale e zuccherini, caramelle e quanto la fantasia suggerisce.

*Auguri di Buon Natale*

Da .....

..