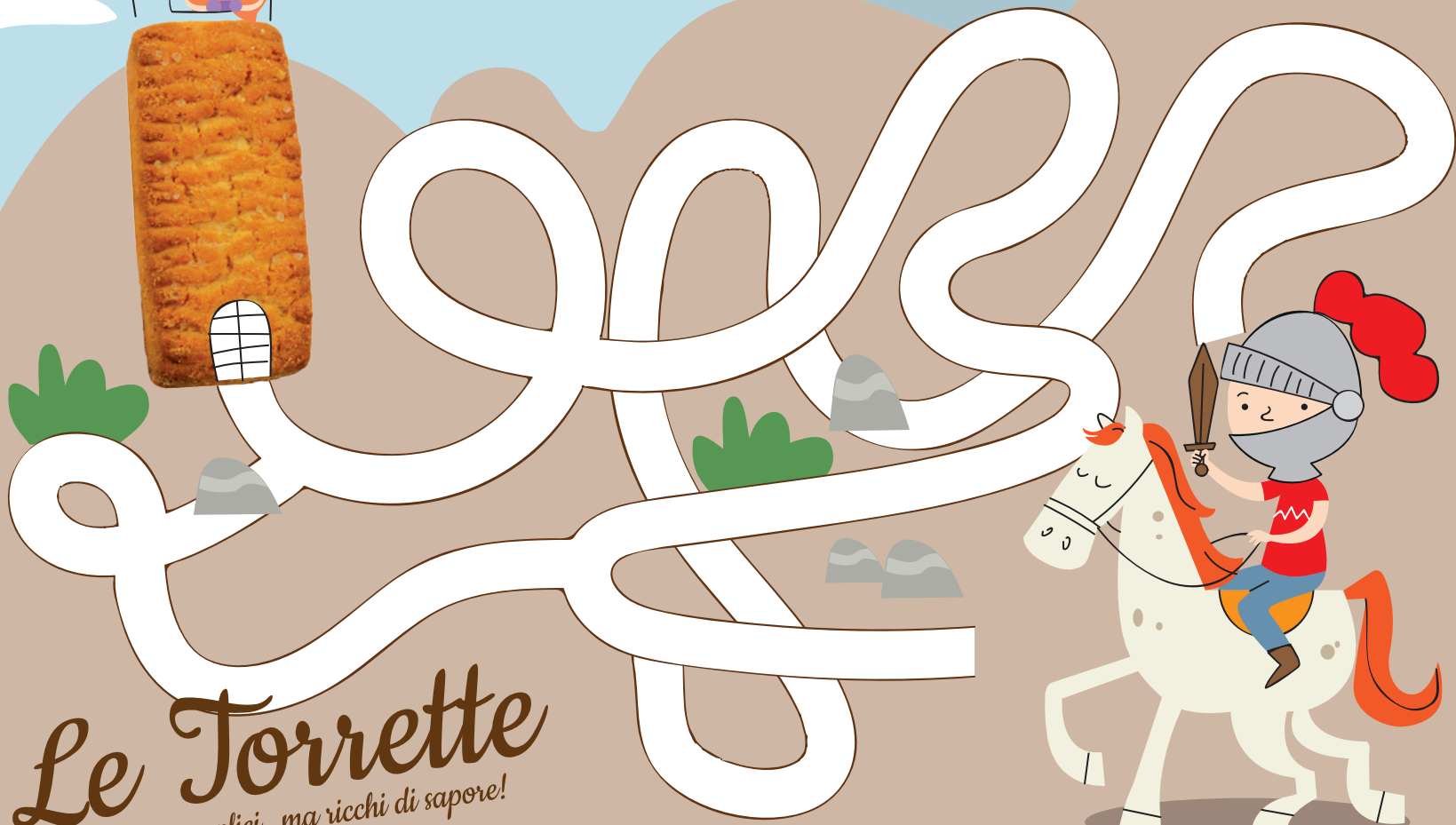


Gioca e colora



AJUTA MINO A TROVARE LA STRADA
PER RAGGIUNGERE LA TORRE
E SALVARE LA PRINCIPESSA



Le Torrette
Biscotti semplici...ma ricchi di sapore!



TROVA I TRE
OGGETTI INTRUSI

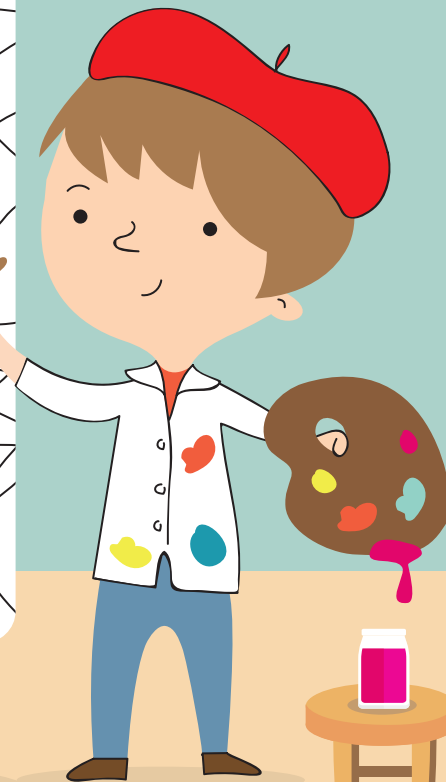
COLORA LA
TUTA SPAZIALE

Grottoli
frollini
con gocce di cioccolato



SCRIVI QUI
COSA HA DIPINTO
MIMO

COLORA GLI SPAZI
CON I PUNTI MIMO



Mordilight
BISCOTTI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

RISISTEMA LE LETTERE
E ABBINA IL NOME
ALL'INGREDIENTE CORRISPONDENTE
PER PREPARARE IL FRULLATO



ELAM

FTURTI DI SOBCO

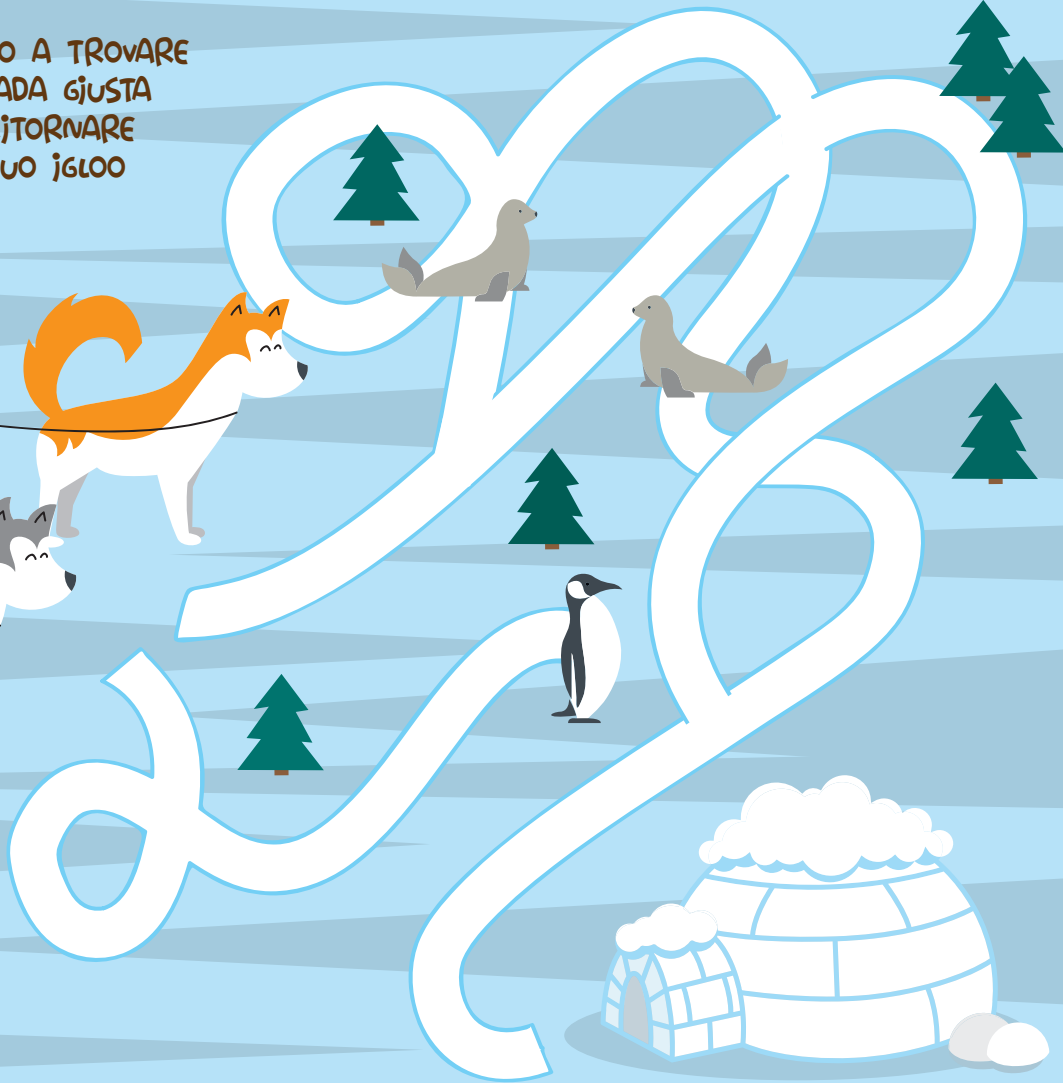
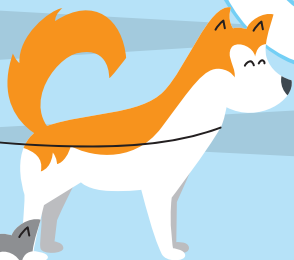
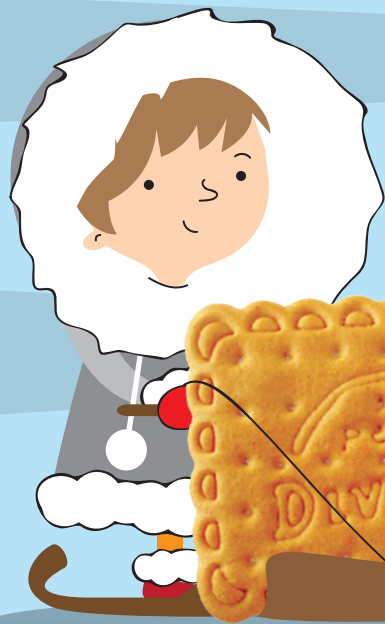
LTATE

CILIEJEG



Briotti
frollini
con panna e cacao

AJUTA MINO A TROVARE
LA STRADA GIUSTA
PER RITORNARE
NEL SUO IGLOO



Petit
biscotti secchi



COMPLETA LA PAROLA
CON LE LETTERE NELLE PALLINE
E SCOPRI IL NOME
DI UN ARTISTA DEL CIRCO

E _ _ i _ i _ i _ _ A



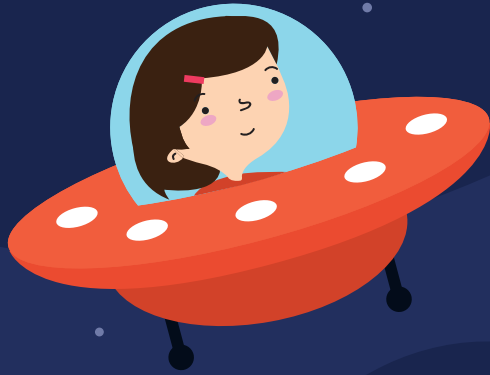
Ottimini
al Limone



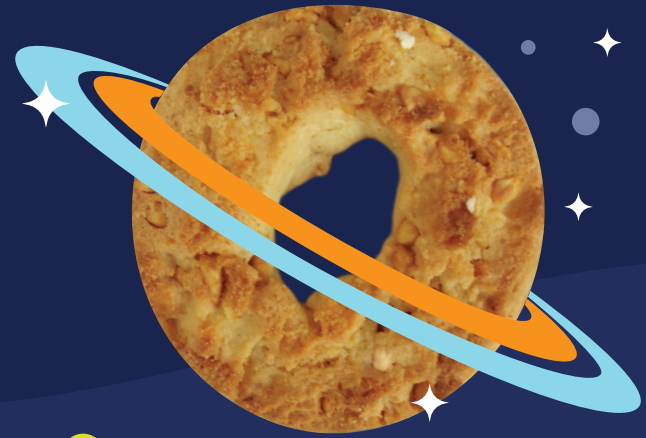
QUALE DEI DUE PERCORSI
È IL PIÙ RICCO?
SCOPRILO AIUTANDO
MILNO NEI CALCOLI

Ottimini
Integrali ai 7 cereali

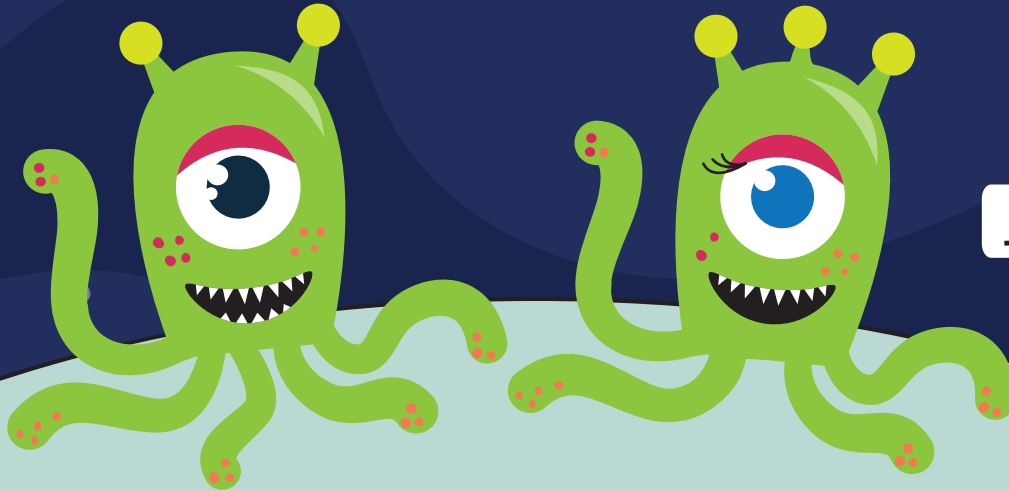




TROVA LE 7 DIFFERENZE
TRA I DUE ALIENI

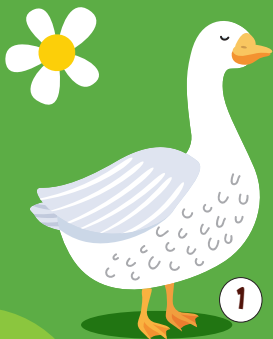
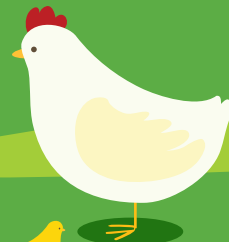


COME SI CHIAMA IL
PIANETA NOTO PER
I SUOI ANELLI?



Ottimini
con Riso e Mais

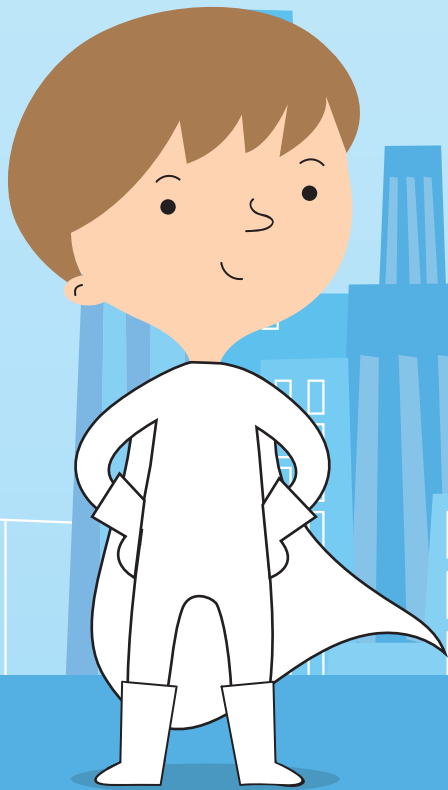
COMPLETA LE CASELLE
PER COMPORRE IL NOME
DEGLI ANIMALI DELLA FATTORIA



Ottimini
al Cacao

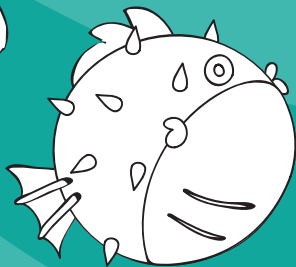
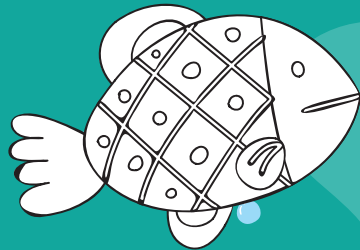
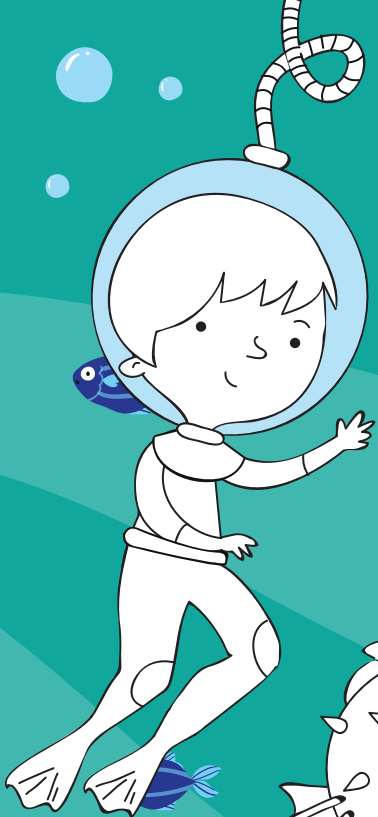


DAI SFOGO ALLA FANTASIA,
COMPLETA E COLORA
IL COSTUME
DI SUPERMINO

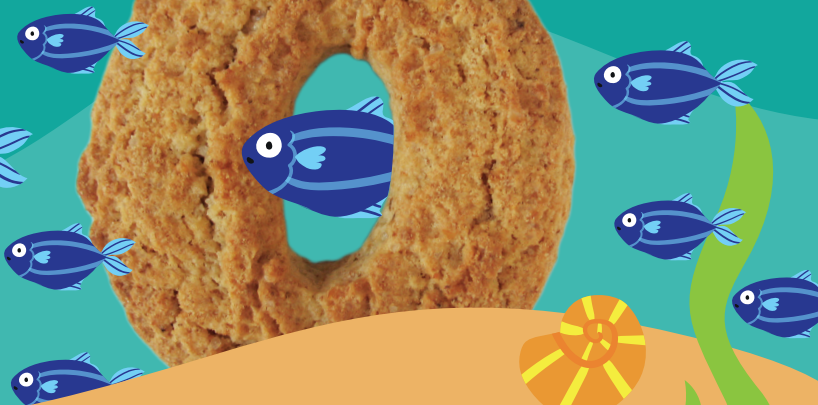
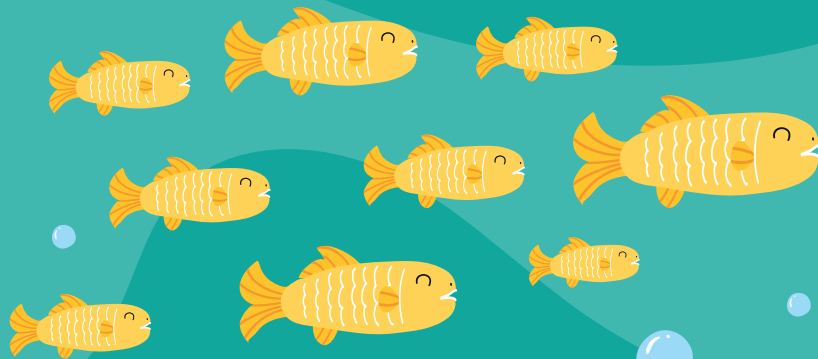


Ottimini
alla Frutta

Ci SONO PIÙ PESCI GIALLI
O BLU NEL MARE?



COLORA
MINO E I PESCI



Ottimini
Integrali



CHE STRADA DEVE FARE MILO
PER RAGGIUNGERE LA STAZIONE
DOVE TINA LO ASPETTA?



COLORA
IL DISEGNO



Ottimini
alle Nocciole

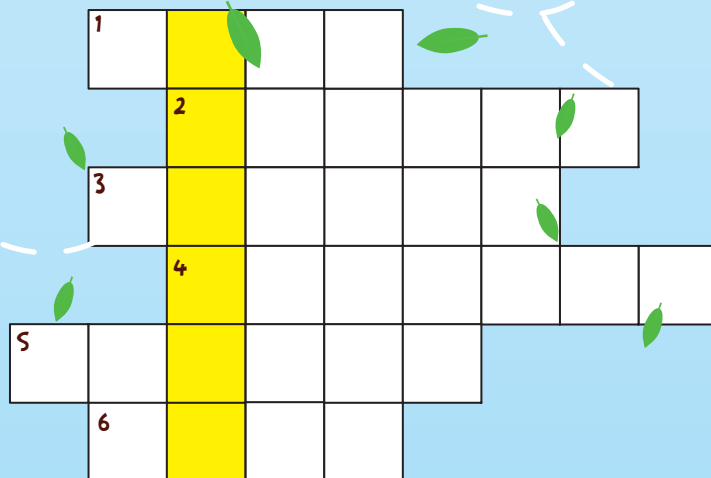


UNISCI I PUNTI
E SCOPRI
QUALE ANIMALE
SI NASCONDE
NELLA GIUNGLA



nontiscordardime
-60%
di grassi saturi

RISPONDI ALLE DOMANDE
 COMPILANDO LE CASELLE
 E SCOPRIRAI DOVE SONO DIRETTI
 MILO E TINA



- 1 LA CAPITALE DELL'ITALIA
- 2 CI VIVE LA REGINA ELISABETTA
- 3 DOVE SI TROVA LA TORRE EIFFEL?
- 4 LA CITTÀ CON LA STATUA DELLA LIBERTÀ
- 5 LA CAPITALE DELLA SPAGNA
- 6 IL CAPOLUOGO DELLA PUGLIA



Cà Cao
 frollini
 al cacao



LE DOLCI RICETTE DELLA MAMMA

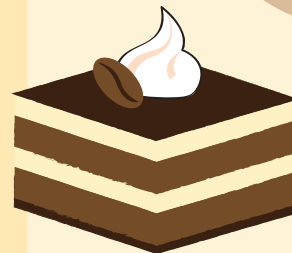


INGREDIENTI

350 g di Ottimini classici
500 g di mascarpone
200 ml di panna fresca
140 g di zucchero a velo
6 tazzine di caffè
3 cucchiaini di zucchero semolato
2 cucchiaini di rum
cacao zuccherato q.b.

TIRAMISÙ CON OTTIMINI CLASSICI

Preparare il caffè e lasciarlo raffreddare. Aggiungere lo zucchero semolato e il rum. Montare la panna fresca e metterla in frigo. Lavorare il mascarpone per un minuto fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere lo zucchero a velo con il cucchiaino. Quando lo zucchero a velo è completamente assorbito, incorporare la panna montata. Conservare la crema al mascarpone in frigo. Inzuppare i biscotti OTTIMINI classici nel caffè. Comporre a strati il dolce alternando i biscotti con la crema. Completare con una spolverata di cacao.

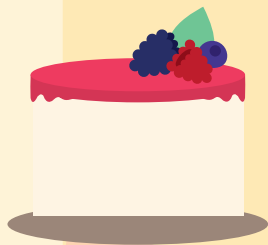


INGREDIENTI

180 g di Ottimini integrali
100 g di burro
500 g di formaggio spalmabile
200 g di panna fresca
120 g di zucchero a velo
10 g di colla di pesce
200 g di lamponi
200 g di frutti di bosco

CHEESECAKE Ai FRUTTI DI BOSCO CON OTTIMINI INTEGRALI

Frullare i biscotti OTTIMINI integrali con il burro fuso e amalgamare. Stendere il composto sulla base di una tortiera imburata (da 22 cm) e pressare bene con il cucchiaino. Lasciare raffreddare nel freezer per almeno 30 min. Frullare il formaggio spalmabile con 50 g di zucchero a velo fino ad ottenere un composto morbido e liscio. Immergere la colla di pesce in abbondante acqua fredda per almeno 10 min. Scaldare due cucchiaini di panna, sciogliere dentro la colla di pesce scolata e aggiungere la crema di formaggio. Montare la restante panna con 70 g di zucchero a velo e unire al composto ottenuto in precedenza. Versare la crema sulla base di biscotti e mettere la cheesecake in frigorifero per almeno 4-6 ore. In ultimo, porre i lamponi in un pentolino a fuoco basso con lo zucchero. Passare al setaccio per ottenere una salsa densa e liscia e conservare in frigorifero. Versare la salsa sulla torta e guarnire con frutti di bosco.





SALAME AL CIOCCOLATO CON OTTIMINI ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

300 g di Ottimini alle mandorle
150 g di burro
100 g di zucchero
200 g di cioccolato fondente
2 uova
2 cucchiai di rum

Sbriciolare grossolanamente i biscotti OTTIMINI alle mandorle in una ciotola. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente fino a quando diventa cremoso e lasciare raffreddare. Ammorbidire il burro e aggiungere in ordine lo zucchero, le uova, il cioccolato, il rum e amalgamare bene. Versare il composto ottenuto nella ciotola contenente i biscotti sbriciolati e mescolare. Per dare la classica forma del salame, mettere l'impasto in un foglio di carta forno e arrotolare pressandolo sui lati. Avvolgere il salame nella carta alluminio e conservarlo in frigorifero per almeno 2-3 ore.

TORTA ALLO YOGURT CON CREMA E OTTIMINI AL LIMONE

PER LA BASE

280 g di Ottimini al limone
170 g di burro fuso
2 cucchiai di zucchero di canna

PER LA CREMA DI YOGURT

12 g di colla di pesce
1/2 litro di panna fresca
6 cucchiai di latte intero
700 g di yogurt bianco dolce

PER LA CREMA AL LIMONE

1 limone non trattato
1 uovo
60 g di zucchero semolato
20 g di burro
1 cucchiaino di fecola

Per la base, frullare i biscotti OTTIMINI al limone con il burro fuso e lo zucchero di canna, e amalgamare. Stendere il composto ottenuto sulla base di una tortiera imburrata (da 22 cm) e pressare bene con il cucchiaio. Lasciare rassodare nel freezer per almeno 30 min.

Per la crema di yogurt, ammorbidire la colla di pesce in una ciotola con acqua fredda per 10 min. Scaldare il latte, unire la colla di pesce ben strizzata e mescolare fino a che non si sarà sciolta. Montare la panna, unire delicatamente lo yogurt e aggiungere il latte.

Aggiungere la crema di yogurt alla base di biscotti coprendo tutta la superficie.

Riporre in frigo per almeno 5 ore. Per la crema al limone, grattugiare la buccia del limone e spremerlo. Unire il succo alla buccia e lasciare riposare per 10 min. Sciogliere il burro a bagnomaria. In una ciotola, mescolare l'uovo con lo zucchero semolato e aggiungerlo al burro sul fuoco a bagnomaria. Unire il succo di limone filtrato e la fecola. Mescolare con una frusta finché non si addensa. Togliere dal bagnomaria e lasciare raffreddare. Comporre la torta, spalmando la crema di limone sulla superficie. Riporre in frigo per 2 ore circa.

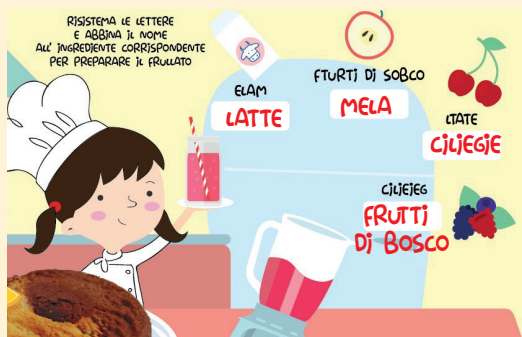
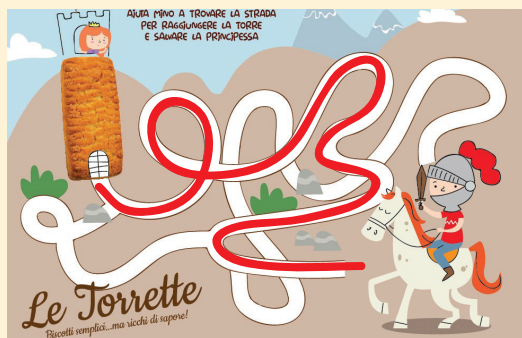
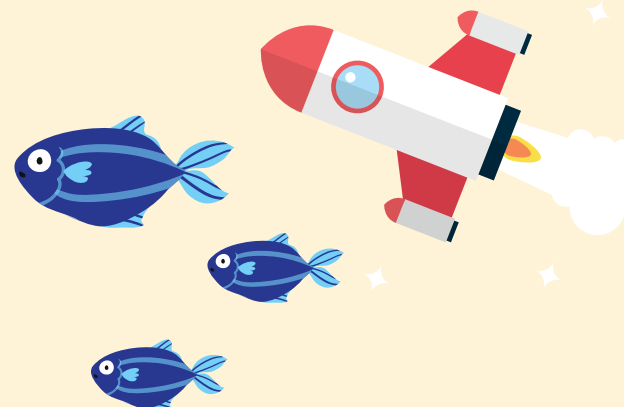


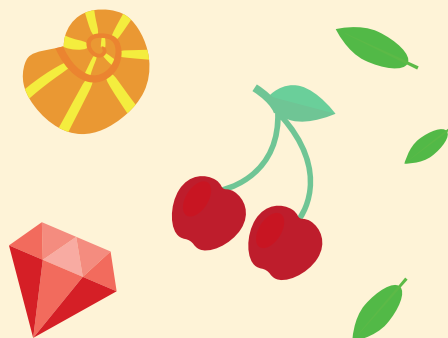
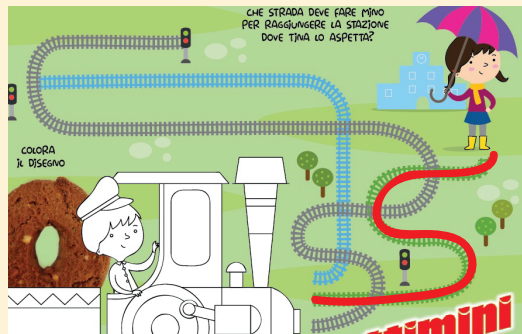
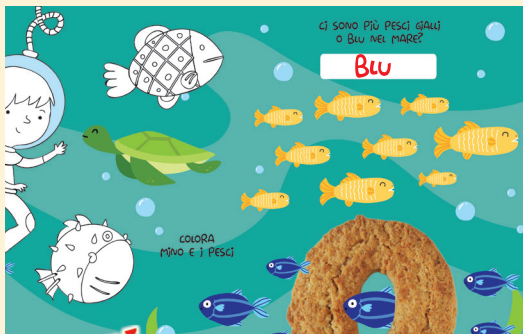
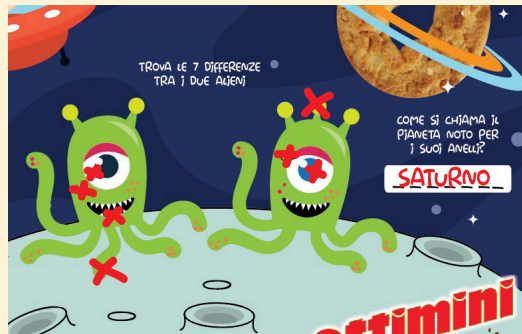


SOLUZIONI AI GIOCHI

(NON SBIRCIARE PRIMA DI AVER FINITO)

DOPO AVER GIOCATO, VERIFICA LE SOLUZIONI:
SONO QUELLE SCRITTE IN ROSSO!





Gioca e colora



www.divella.it

