

I "cri cri della zia Maria"

> Segue da pag. 1



Ingredienti (foto 1)

100 gr di nocchie tostate e macinate finché diventa una crema
 100 gr di cacao amaro
 100 gr di zucchero
 1 bianco d'uovo
 25 gr di burro
 un goccio di liquore (es. Brandy)
 Mescolare il tutto in una terrina con un cucchiaio (non bisogna scaldare niente, nemmeno il burro) (foto 2), finché il composto sarà compatto (foto 3). Quindi procedere alla suddivisione in piccole praline e farle rotolare nello zucchero oppure nelle codette di cioccolato (foto 4). Conservarle in frigo se si ritiene di mangiarli nei giorni seguenti (ma non durano mai così tanto!).
Buone feste e fateci sapere come sono!



Nel cerchio Rosasco Maria con altre volontarie tra le fondatrici del Comitato locale Croce Rossa di Gattorna.

**Alimentari
Edicola - Tabacchi**
 di Ferrera Paola
7 giorni su 7
 Via Piane 416 Tel 0185.94007
 Via Chiappato 145 Tel 347.7935958
 Lumarzo

A MAMMA SANDRA

Ogni mia lacrima cerca il tuo respiro
 scivolando via rincorre un tuo sorriso.
 Mamma, mi manca ogni tuo gesto
 ed il tuo passo lesto
 nell'atrio del portone
 mentre m'accompagnavi con le tue parole.
 Con quel tuo immenso cuore
 porto sicuro per ogni dolore.

Come il piu' raro fiore
 hai profumato la mia vita
 con una bontà infinita.
 Nei percorsi in salita sei stata
 un' ancella sincera che non
 m'ha mai tradita.
 Mi hai lasciato un'eredità
 infinita perché sei stata
 una REGINA di VITA.
 MAMMA, un dono meraviglioso
 nell'averti avuta sempre vicina.

Una favola bellissima
 che non finisce ma...
 che ci unisce...
 oltre l'eternità.

**Grazie Mamma
Tua Nadia**

Spazio Speciale per Persone Speciali: richiedilo al numero
 0185 938009 o redazione@corfole.com

Acqua Fuoco
 SOLUZIONI PER LA CASA

OFFERTA BOLLENTE!
 stufa + bancale di pellet
 a soli €1.290!!

1500mq di esposizione su due piani
USCIO Via XXIV Maggio 19
 Tel 0185.91338 - 3939480991 www.acquaefuoco.org

TROVA QUI LA TUA FONTE DI ATMOSFERA E CALORE!
 Camini rustici e moderni - Stufe - Termocucine - Cucine economiche - Caldaie