

Torta per uccellini e mangiatoia in canna di bambù

Ingredienti per circa 20-22 palline di circa 4,5-5 cm di diametro

125 g di farina per dolci

250 g di farina per polenta gialla

250 g di margarina

circa 70-100 g di mousse di mela (o succo denso di mela)

100 g di zucchero grezzo (facoltativo)

Fondere la margarina e mescolarla in una terrina con gli altri ingredienti. Se necessario aggiungere un po' di farina per dolci e/o di polenta per raggiungere la giusta consistenza (tipo pasta per gnocchi o pizza). L'impasto non va cotto. Con l'aiuto di un cucchiaio fare delle palline che vanno poste sopra una carta per forno e successivamente in frigorifero per farle indurire. Il tutto può essere conservato poi anche in congelatore. La pasta va inserita poi nella "mangiatoia" fatta con un pezzo di canna di bambù tagliata a circa 3-4 cm dal "nodo" della canna. La mangiatoia può essere disposta in vari modi per permettere agli uccellini di mangiare l'impasto della torta (vedi figure).





