

# SOFFICI PANINI CINESI CON KINDER CIOCCOLATO®

Da secoli, in Cina si piega e si cuoce l'impasto per creare bontà uniche. Prepara i tuoi Gua Bao e divertiti con i più piccoli a dare forma al soffice panino Bao!



## TEMPO TOTALE

2 ore

## PREPARAZIONE

20 minuti

## COTTURA

10 minuti

## COSA OCCORRE

- Ciotola grande
- 250 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito secco
- 1 cucchiaio di zucchero
- un pizzico di sale
- 120 ml di latte tiepido
- 1 cucchiaio d'olio di semi
- Vaporiera cinese o cestello a fiore
- Mattarello

## PREPARAZIONE

1

**Genitore:** misura con precisione farina, lievito, zucchero e sale. Scalda leggermente il latte.

**Bambino:** Versa farina e ingredienti secchi nella ciotola grande.

### ATTIVAZIONE DEL LIEVITO

**Genitore:** Scioglie completamente il lievito nel latte tiepido.

**Bambino:** Aggiunge il latte nella ciotola con la farina.

### IMPASTO E LIEVITAZIONE

**Genitore e bambino:** impastano insieme il composto finché non si ottiene una massa morbida ed elastica.

**Genitore:** Copre la ciotola con un panno e lascia riposare l'impasto per un'ora.

2

**Genitore:** Divide l'impasto in palline uguali.

**Bambino:** Aiuta a stendere ogni pallina in un piccolo disco ovale.

**Genitore:** Spennella ogni disco con un velo di olio.

**Bambino:** piega le forme a metà e le appoggia sui quadrati di carta da forno.

Riposo di altri 30 minuti, coperti.

3

**Genitore:** Cuocere i Gua Bao al vapore per circa 10 minuti finché diventano morbidi e gonfi.

Togliere dal cestello e lasciarli raffreddare su un vassoio.

Devono risultare a temperatura ambiente o freddi prima della farcitura.

4

**Bambino:** Apre delicatamente con le mani ogni panino come una tasca.

**Genitore:** Prepara le barrette di Kinder Cioccolato® o i Kinder Cioccolato Mini®.

**Bambino:** Inserisce 1 barretta (oppure 3 Mini) dentro la tasca.

**I panini sono pronti da gustare freddi o a temperatura ambiente, per una merenda morbida e dolce da preparare insieme.**