

## Il formaggio, no!

Cosa accade quando un gruppo di amici organizzano una festa di compleanno per un topolino di nome Tobia, preparando un banchetto formaggioso credendo di farlo felice? Pensate che il festeggiato si lecchi i baffi? Invece, no! Tobia è allergico al lattosio e non mangia i formaggi. Una storia lieve che viene narrata nell'albo **"Formaggio? Neanche un assaggio!"** scritto da **Nishani Reed** e illustrato da **Maria Neradova**, uscito nel 2025 per Gallucci editore. *È tutto quanto pronto, a casa di Tobia, per una superfesta in bella compagnia. Giochi. Addobbi. Musica. Bolle di sapone... e arrivano gli amici con tante cose buone! Mille golosità cucinate con il formaggio alla base di piatti super appetitosi, preparati con brie, un soufflé delizioso... e poi feta, caciotta, gorgonzola, robiola... fino a una bella torta di compleanno con la ricotta!*



Il topolino è imbarazzato, non sa come confessare la sua allergia ai suoi cari amici che hanno preparato tante prelibatezze! Cosa accade allora, quando gli amici lo vengono a sapere? Sono delusi e se ne vanno. *Ed ecco che Tobia si ritrova tutto solo: gli amici e i formaggi hanno spiccato insieme il volo. Trascorrono le ore. «Se la saranno presa?»*

Ma non è questa la reazione dei suoi amici. Infatti, con un'idea brillante salvano la festa di Tobia.

Vuoi scoprire come? Leggi la "cioccolatosa" storia. E con questo già ti ho dato un indizio per trovare la soluzione del quesito. Età di lettura: da 4 anni.

Trovi il libro in sala **Zerosei** tra quelli del progetto "Scienza e tecnica in bct" alla collocazione **LAB P 89**

Alla fine del racconto, allacciamo il grembiule insieme al nostro **Sous Chef!** Ecco gli ingredienti necessari per la **super-mega torta senza latte e derivati**: zucchero; farina 00; olio di semi; lievito in polvere per dolci; cacao in polvere (di solito il cacao in polvere di buona qualità non contiene tracce di latte, ma controlla sempre la lista degli ingredienti, per sicurezza); vaniglia; bevanda all'avena e uova. Per il ripieno e la copertura: cioccolato fondente e acqua. Per decorare il dolce: frutta oppure semplicemente una glassa al cioccolato. La ricetta è veramente prelibata, la trovi spiegata passo passo alla fine del libro.

Noi "Cucinanti in erba", come sempre l'abbiamo, semplificata riducendo le dosi e mettendo insieme gli ingredienti con questo ordine: uova montate con una piccola frusta a mano insieme allo zucchero poi, abbiamo aggiunto olio di semi, cacao in polvere, bevanda all'avena, zucchero vanigliato, farina setacciata insieme al lievito in



polvere. Dopo aver rivestito con la carta forno due piccole teglie della stessa misura (circa 15 cm) versiamo metà dell'impasto in ognuna.

Inforniamo per circa 20 minuti, facciamo la prova stecchino per verificare la cottura, poi spegniamo il forno e lasciamo raffreddare le due torte all'interno. Sforriamo. Quando sono completamente raffreddate, possiamo preparare la glassa con cioccolato fondente, acqua. Noi abbiamo aggiunto un cucchiaino di olio di semi per renderlo più lucido e fluido. Ricopriamo la prima torta con un po' di glassa, appoggiamo sopra la seconda e ricopriamo completamente il tutto con la glassa restante. Lasciamo solidificare, decoriamo con chicchi d'uva, foglie di trifoglio e qualche fiore edibile. Aspettiamo un'ora circa (ma può essere preparata anche il giorno prima e tenuta fuori dal frigo!) e poi possiamo gustare da soli o in compagnia una super golosa torta. E condividiamo con il topolino Tobia il desiderio bellissimo che esprime quando spegne le candeline. Scoprilò alla fine della storia.

Non resta che leccarci i baffi!

MRC

