

# Dolce Natalizio

Gr 250 fichi secchi  
 Gr 150 di margarina  
 Gr 200 di zucchero  
 Gr 400 di farina  
 3 uova  
 Gr 100 di mandorle tritate  
 Gr 100 di noci  
 Gr 100 di uva passa  
 Gr 50 di pinoli  
 1 bustina di lievito "Degli Angeli"  
 1 tazza di latte  
 Un po' di rhum a piacere

## Procedimento

Tagliare i fichi la sera prima e metterli ad ammorbidire in una tazza di latte. Mescolare tutti gli ingredienti e dividi poi l'impasto negli stampini. Cuoci in un forno a 200 °C per 60 minuti circa.

a cura di Ivana

## Barzelletta



Annullati i festeggiamenti per il Natale in Vaticano a causa dell'assenza del cardinal Martini, il Papa ha detto "NO MARTINI NO PARTY!"



## Compleanni del Mese

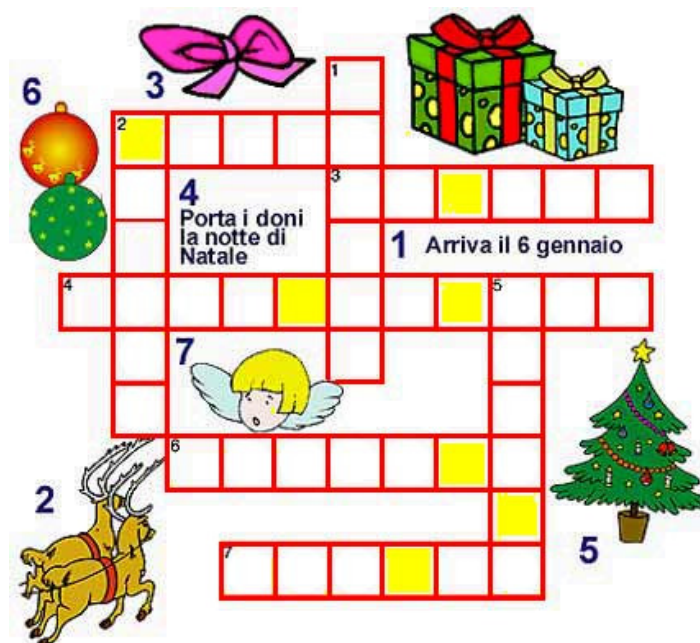
18 Dicembre Daniele Tramannoni

21 Dicembre Elisabetta Properzi

# L'ANGOLO dei GOOCHI

## CRUCIVERBA DI NATALE

Scrivi le parole indicate dalle definizioni e dai disegni nelle caselle. Devi fare attenzione, però: disegni e definizioni sono in disordine e tu devi scrivere le parole al posto giusto se vuoi arrivare alla parola misteriosa. Quando avrai scritto tutte le parole dovrai riordinare le lettere scritte nelle caselle gialle e così apparirà il nome di un dolce molto buono che si mangia nel periodo natalizio.



(a cura di Daniele Tramannoni)



## APPUNTAMENTI

- 16/12 ore 19.00 inizio novena di Natale
- ❖ 21/12 ore 15.00 tombolata con i ragazzi
- ❖ 24/12 ore 23.00 veglia e S. Messa di Natale
- ❖ Dal 24/12 al 06/01 pesca di beneficenza
- ❖ 31/12 ore 19.00 messa di ringraziamento
- ❖ 04/01 festa della famiglia
- ❖ 06/01 ore 21.00 concerto di Natale eseguito dal coro "non solo Gospel" di Montegrano

### Redazione:

Veruca Rocchi, Renato Maizza, Daniele Tramannoni, Silvia Belà, Leonardo Veroli, Elisabetta Properzi, Valentina Bruni, Martina Marziali, Gessica Rocchi, Marianna Lupinetti, Lorenzo Rossi, Cecilia Tramannoni, Paolo Tombolini, Stefano Minnucci, Matteo Mignucci, Beatrice Offidani, GiacomCognigni, Marco Marcantoni, Edoardo Camerlengo, Romina Giommarini Graziano Pallaro

### Hanno collaborato a questo numero:

Maria, Ivana.

dicembre/gennaio  
2008/2009

### Scrivici:

redazioneadc@hotmail.it

**Sponsor ufficiale**  
**grafichefioroni srl**  
 Via Mostrapiedi, 665 - Tel. 0734 861126  
 63011 Casette d'Ete di S. Elpidio a Mare