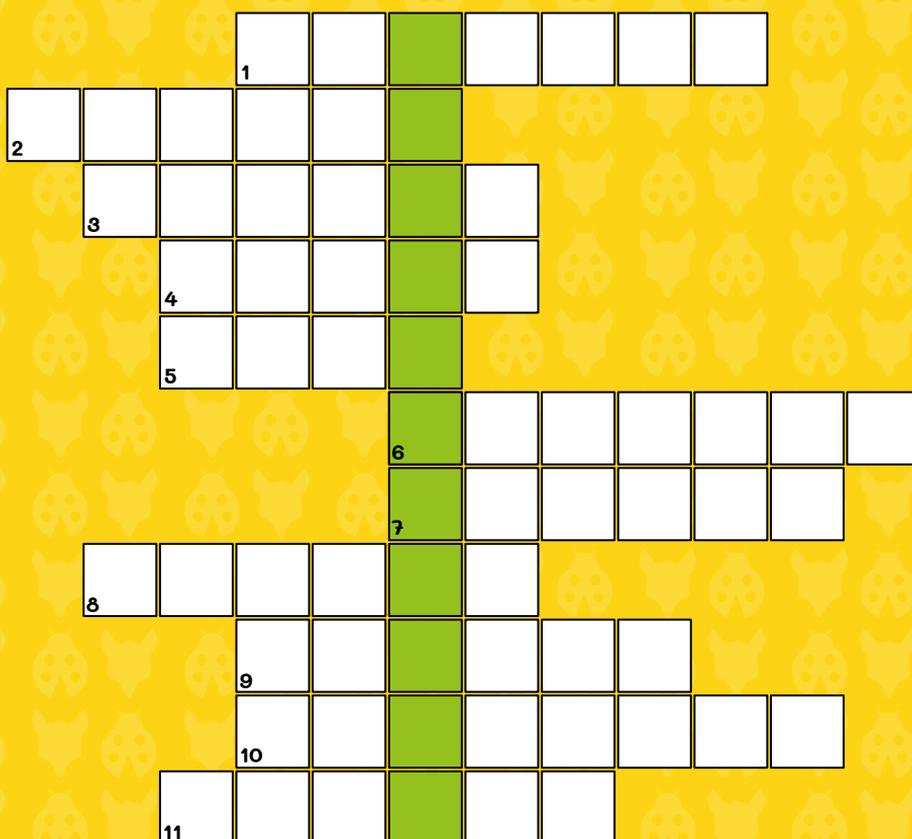


I DOLCI AMATI DA SAN FRANCESCO

Tutti sanno della fede di Santa Chiara d'Assisi, ma forse pochi sanno chi fu Jacopa dei Settesoli, una nobildonna romana della potente famiglia dei Frangipane che ispirò a Francesco la fondazione dei "Fratelli e sorelle della penitenza" detto anche "Terzo ordine francescano dedicato ai laici". Grande fu l'amicizia spirituale tra il Santo di Assisi e Jacopa al punto che Francesco, ormai alla fine dei suoi giorni nel 1226, volle assolutamente vederla e Jacopa non poté non accorrere. Jacopa non andò a mani vuote, ma portò con sé un dolce semplice e sostanzioso che a Francesco era molto caro: i _____.

**SCOPRI COME SI CHIAMANO I DOLCI AMATI DA SAN FRANCESCO
COMPLETANDO IL CRUCIVERBA**



- 1 Il crocifisso di S. – chiede a S. Francesco di riparare la chiesa in rovina
- 2 In questa città S. Francesco incontra il lupo
- 3 La città natale del Santo
- 4 S. Francesco se ne spoglia per sposare madonna povertà
- 5 Così si chiamava sua mamma
- 6 Compose quello "—delle Creature" intorno al 1224
- 7 Così si chiamava la cara amica di S. Francesco che fondò un gruppo di monache chiamato Clarisse
- 8 S. Francesco è il patrono delle coccinelle, dei lupetti e di tutta –
- 9 Suo padre ne era un mercante
- 10 Con il loro canto accompagnano la salita in cielo dell'anima di San Francesco
- 11 Nel 1210, grazie a papa Innocenzo III, nasce quello "Francescano"
la cui regola principale è l'assoluta povertà

ORA PROVA A FARE ANCHE TU I

INGREDIENTI

- 300 grammi di farina bianca;
- 130 grammi di mandorle pelate;
- 100 grammi di nocciole;
- 2 cucchiaini di cannella in polvere;
- 200 grammi di zucchero;
- 100 grammi di miele;
- 50 ml di acqua tiepida.

PREPARAZIONE

Iniziate con il tritare finemente le mandorle con le nocciole.
All' interno di una terrina mettete gli ingredienti e formate un impasto.
Fate rassodare per 30 minuti e poi realizzate dei bastoncini di circa 7-8 centimetri di lunghezza.
Cuocete poi a 150° C a forno statico per circa 15/20 minuti.

