

Notizie dal *Tincani* ed enti collegati. **maggio** 2016

Novità – E' un test ...

→ **In seconda pagina di questo numero: l'altra copertina (la 7^a)**

Un inedito: le prove di copertina per la *Guida* mai andate in stampa.

Vi faremo vedere tutta la serie, e vi chiederemo di **votare la migliore**.

La ricetta del mese

Torta allo yogurt e alla prugna

Ingredienti:

Un vasetto di yogurt alla prugna

Due vasetti dello stesso tipo, di zucchero

3 vasetti di farina integrale (o: 1 di farina 00 e 2 di farina integrale)

1 vasetto di olio di semi

1 bustina di lievito per dolci

6 o 7 prugne secche

Indicazioni:

Sbattere bene le uova con lo zucchero; aggiungere lo yogurt; aggiungere e mescolare olio, farina, lievito; mescolare a lungo il tutto, sempre nello stesso senso; aggiungere le prugne, tagliate a pezzetti. Infornare a forno freddo, accendere e fissare a 180°; lasciare per 20 – 25 minuti, finché la torta assume un colore dorato. Servire. (🍴)

Attenzione!

La nuova esperienza de

L'après midi du Tincani

si è conclusa così positivamente, confermando la bontà dell'idea e l'apprezzamento dei contenuti, che ...**non** si è conclusa con giovedì 24. A grande richiesta, si replica (e questa volta è proprio l'ultima)

mattedì 31, ore 15,30 – 17,45,

con il programma seguente:

ore 15,30 – 16,30: **Europa e Africa: l'esperienza del CEFA**

ore 16,45 – 17,45: **M. L. Brusa, Primavera ed estate nei versi di alcuni poeti.**

Le due conversazioni / conferenze sono aperte a tutti. Venite e fate venire!

T
I
N
C
A
N
I

