

Zapraszamy Was do upieczenia słodkich wiosennych kwiatków -„ciasteczek z dziurką”

Nazwa jest zabawna, ale zaraz się dowiesz dlaczego 😊

Założ fartuch, chusteczkę na głowę i koniecznie umyj dokładnie ręce 😊

Do wykonania ciasteczek potrzebujesz:

Składniki:

1 opakowanie kleiku ryżowego

2 jajka

1 kostka masła

1 łyżeczka proszku do pieczenia

½ szklanki cukru

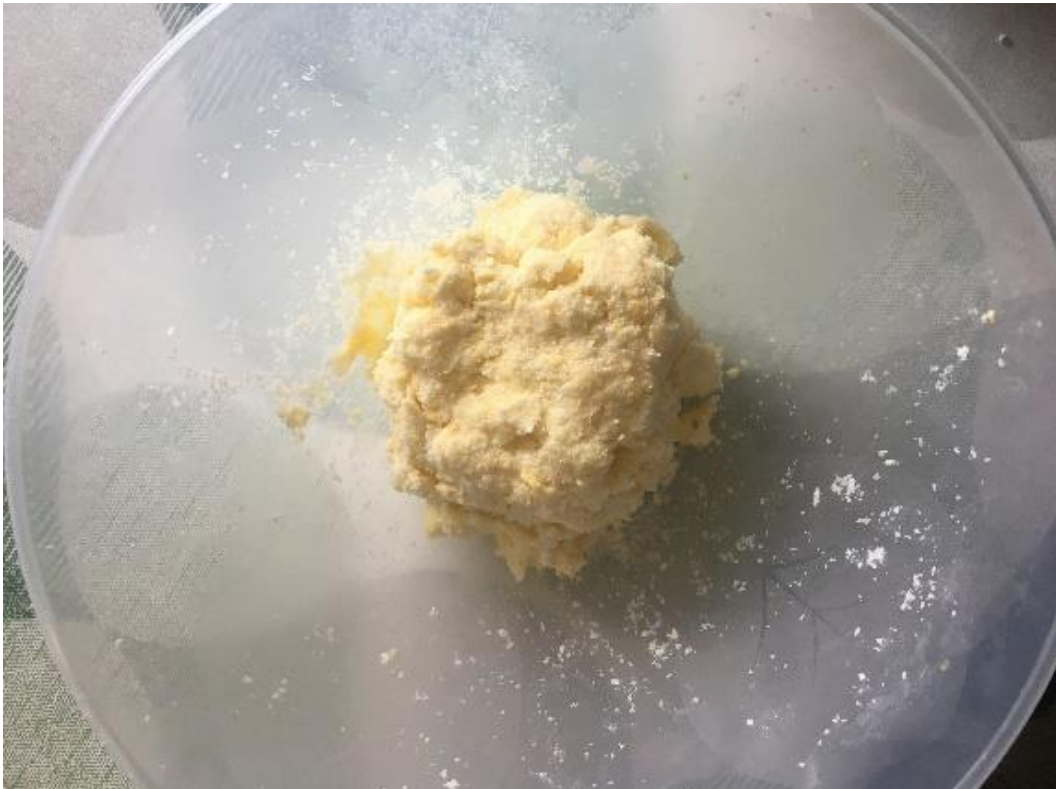
1 cukier wanilinowy

1 słoik powideł

1. Wszystkie składniki wsyp do miski i wymieszaj rączkami.



2. Ciasto musisz dobrze wyrobić, aż powstanie lepiąca się kula 😊



3. Z przygotowanego ciasta oderwij małe kawałeczki i uformuj rączkami kuleczkę. Każdą ulepioną kuleczkę odłóż na blachę. Staraj się układać kuleczki w niewielkich odstępach, ponieważ w trakcie pieczenia zwiększają swoją wielkość.



4. W każdej kuleczce musisz teraz zrobić dziurkę, miejsce, w które włożysz powidłła lub marmoladę. My do tego użyliśmy słomki. Ile kuleczek udało Ci się ulepić? Jeśli policzysz na zdjęciu wszystkie kulki, będziesz wiedział(ła), ile my ulepiłyśmy.



5. Do każdej dziurki w ciasteczku włóż odrobinę (bardzo mało) swoich ulubionych powideł lub marmolady.



6. Poproś osobę dorosłą, aby przygotowane ciasteczka włożyła do wcześniej nagrzanego do 180 stopni piekarnika (górną dolną) na 7-8 minut.

7. Po upieczeniu, ciasteczka muszą odpowiednio wystygnąć, następnie możesz się nimi zająć 😊





SMACZNEGO!

Jesteśmy ciekawe jak u Ciebie udało się pieczenie „ciasteczek z dziurką”

Czekamy na Twoje zdjęcia ze wspólnych rodzinnych wypieków ☺

Możesz poprosić rodziców o wysłanie zdjęć na nasz przedszkolny adres ☺