

„KRASNOLUDKOWY MAZUREK „

Składniki

- 180 g maki
- 15 g cukru
- 4 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietana
- 1 kostka masła
- 1 opakowanie cukru waniliowego



Przygotowanie

- Wymieszać wszystkie składniki suche
- Dodać posiekane masło
- Dodać 4 żółtka
- Zagnieść wszystkie składniki
- Gotowe ciasto umieścić w lodówce na 1 godzinę
- Po nadaniu odpowiedniego kształtu umieścić w piekarniku na 20 min i piec w temperaturze 170 stopni .

Smacznego ☺



„KRASNOLUDKOWY MAZUREK „
GRUPA DZIECI 4 LETNICH

1. Dzieci z grupy Krasnoludków rozpoczęły swoją przygodę z wypiekami wielkanocnymi od poznania zwyczajów związanych ze świętami.
2. Krasnoludki zgodnie z zasadami higieny zabrały się pieczenia ciasta.
3. Wszystkie dzieci miały swoje zadanie związane z odpowiednim dodaniem składników .
4. Ciasto zostało umieszczone w piekarniku pod nadzorem Cioć .
5. Najważniejszą częścią było dekorowanie mazurka. Krasnoludki degustowały zdrowe smakołyki które służyły do dekoracji .















