MAZURKI – PAZURKI
MNIAM MNIAM.
TO CO MY LUBIMY NAJBARDZIEJ.

Relacja z naszej przygody pieczenia mazurków. Zanim przeszliśmy do części praktycznej, musieliśmy zapoznać się z tradycją pieczenia mazurków i co to w ogóle takiego jest.

BURZA MÓZGÓW

OLŚNIENIE-MAZURKI

JAK DO TEGO SIĘ ZABRAĆ?

Tak powstał przepis. Z nazwą było ciężko. Skąd pazurki? Dzieci, które robiły mazurki to grupa 3 latków, jak to bywa z trzylatkami często przekręcają wyrazy. Zamiast mazurki zrobiły się po prostu „PAZURKI” . Tak też zostało ***MAZURKI – PAZURKI .*** Żeby było łatwiej dzieci poprzyklejały obrazki, by ułatwić sobie co należy dodać do naszego ciasta.

Poniżej przedstawiamy opis

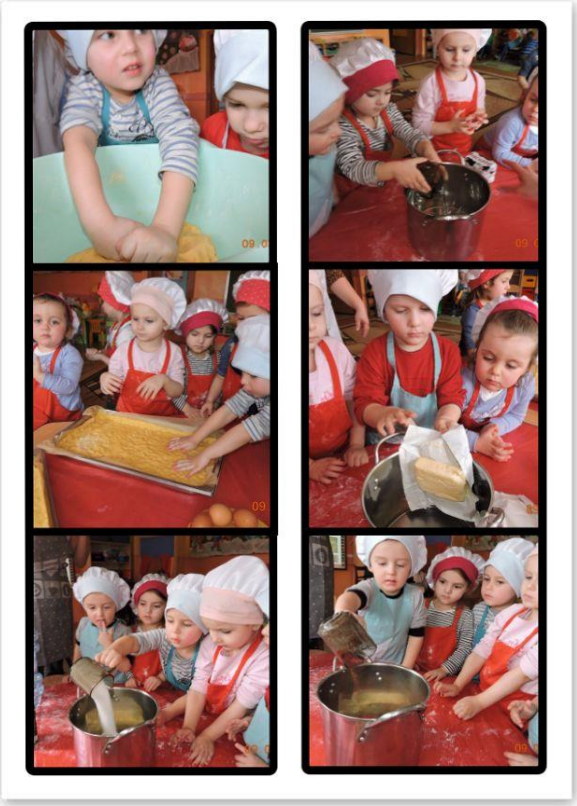
Ciasto kruche:
1 kg mąki
5 Żółtek
1, 5 kostki margaryny
0,5 szklanki cukru pudru

wszystko razem ugniatamy, wyrobione ciasto rozkładamy na blaszce. Piec 25 min 180 stopni (Porcja na dwie blachy)

Krem czekoladowy:
0,5 szklanki wody
2 masła śmietankowe
1,5 szklanki cukru
6 łyżek gorzkiego kakao
wszystko stawiamy na płytce i roztapiamy doprowadzamy do zagotowania, odstawiamy na 15 min i dosypujemy mleko w proszku 3 szklanki. Mieszamy i wykładamy na upieczone placki. Na koniec ozdabiamy bakaliami (orzechy włoski, migdały i płatki migdałowe, rodzynki, żurawina, morele). Ozdabiamy według uznania.
Smacznego!

TAK POWSTAŁ PRZEPIS

TAK TO WYGLĄDAŁO



CIĄG DALSZY

I JESZCZE .....

WIELKI FINAŁ!

W RĘCE PANI DYREKTOR LUCYNY JOLANTY SZYMAŃSKIEJ

JAKIE SMACZNE

WESOŁYCH ŚWIĄT!