Fotorelacja z konkursu pt. „Mazurek jak malowany”

Nazwa przedszkola: Przedszkole Na Zielonym Wzgórzu w Lusówku

Grupa: Motyle 3 i 4- latki,

Nazwa mazurka: „ Bakaliowo- kandyzowany mazurek”

1. SKŁADNIKI:

Ciasto:

6 szklanek mąki
2 margaryny
10 żółtek
2 całe jajka

Dekoracje:

2 małe puszki masy kajmakowej
suszone owoce: rodzynki, morele, banany, żurawina
kandyzowane owoce: wiśnie, skórka pomarańczowa
biała ozdoba cukrowa na „bazie kotki”
cukier puder, kakao, mleko na polewę na bazie

2. PRZYGOTOWANIE CIASTA:

Wsypujemy mąkę, masło, żółtka i całe jaja, najpierw siekamy (osoba dorosła), a następnie ugniatamy, tak długo, aż uzyskamy gładką masę ciasta.

3. UKŁADANIE W FOREMKACH:

Ciasto dzielimy na 2 równe części, formujemy kule, kule dzielimy na 4 części i 1/4 z każdej kuli zabieramy na rant mazurka.3/4 ciasta wałkujemy i rozkładamy w foremkach o wymiarach 25x 20 cm, aby wykonać ranty należy uformować wałeczki, które układamy na 2 krótszych i jednym dłuższym boku.

4. PIECZENIE:

Pieczemy w temperaturze 180 ° C około 25- 30 minut, aż ciasto lekko się zrumieni. Studzimy.

5. DEKOROWANIE:

Do dekorowania używamy wymienionych w przepisie składników. Do wykonania gałązki potrzebujemy: cukier puder, kakao i mleko, które mieszamy ze sobą tak, aby otrzymać masę konsystencji kisielu. Na koniec wykonujemy „bazie kotki” z białych cukrowych kuleczek.

6. EFEKT KOŃCOWY :