

Czwartek 01.04.2021

TEMAT: WIELKANOCNE PRYZYMAKI

I. ZAJĘCIA KULINARNE „Muffinki- zajaczki”

Składniki suche:

1,5 szkl. mąki pszennej
2 łyżki brązowego cukru
2 łyżki kakao
2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
0,5 szkl. cukru pudru
0,5 tabliczki gorzkiej czekolady

Składniki mokre:

1 jajko
150 ml oleju
1,5 szkl. jogurtu naturalnego (400 ml)

Do ozdobienia:

lukier lub polewa z białej czekolady, lentilki, spaghetti, pisaki cukrowe

Pamiętaj żeby umyć ręczki. Przygotowanie: łączymy ze sobą składniki suche – przesiewamy mąkę, dodajemy sól, kakao

i proszek do pieczenia, cukier puder, brązowy cukier, startą czekoladę i wszystko mieszamy.

Do osobnej miski wbijamy jajko. Do niego dolewamy olej i jogurt – miksujemy. Składniki mokre wlewamy do suchych i dokładnie mieszamy. Masę nakładamy do foremek, do 2/3 wysokości.

Pieczemy 20–30 min w 170° w piekarniku z termoobiegiem. Z porcji wychodzi 12 babeczek.

Z kartonu wycinamy kształt zajęczych uszu (uszy mogą być z migdałów lub innych produktów) . Muffiny polewamy lukrem, wkładamy uszy; z lentilek robimy oczy i nos, a z makaronu spaghetti wąsy. Wąsy można też namalować pisakami.



Źródło:

- 1) Planeta dzieci WSiP
- 2) <https://www.winiary.pl/przepisy/wielkanocne-babeczki-majonezowe-z-kremem-smietankowym/>