

Zajęcia rozwijające kreatywność

Nauczyciel: Marta Orenczuk mail martaorenczuk@wp.pl

kl. IV, V, VI U.Z.

Data: 25.05.2020

3 godz.

Temat: Ciasteczka dla mamy

Krucze ciasteczka budyniowe

Składniki:



1 szklanka mąki pszennej



opakowanie budyniu waniliowego bez cukru,



3 łyżki cukru pudru



1/2 kostki zimnego masła (możesz też użyć margaryny),



1 jajko

Wykonanie:

1. Do dużej miski przesiej mąkę, budyń oraz cukier puder i wymieszaj je ze sobą.



2. Zimne masło posiekaj nożem, jednocześnie mieszając je z sypkim produktami



3. Następnie wbij jajko i szybko zagnieć kulkę z ciasta.



4. Poproś dorosłą osobę o włączenie piekarnika i ustawienie temperatury. 180 st. Blachę wyłóż papierem do pieczenia.



Uformuj małe kulki i rozplaszcz ręką

Tak przygotowane ciastka wstaw do piekarnika i piecz przez 15 minut, aż będą ładnie zrumienione na wierzchu. Po upieczeniu ostudź je i podawaj.



Pamiętaj o zasadach bezpieczeństwa. Sam/a nie wyjmuj ciasteczek z piekarnika.

Smacznego