Świetlica

ZAJĘCIA KULINARNE

Bardzo łatwe do wykonania. Świetna, a zarazem zdrowa przekąska.

I. BATONY Z MUSLI

Produkty:
2 szklanki płatków owsianych
pół szklanki nasion słonecznika
pół szklanki żurawiny lub rodzynek
pół szklanki płatków migdałów lub całych migdałów (pokrój)
pól szklanki wiórków kokosowych
1 puszka słodzonego mleka

Jeżeli nie masz wszystkich produktów możesz dodać inne bakalie.

Sposób wykonania:
Wszystkie produkty umieść w misce, kolejność dowolna, wymieszaj łyżką. Przygotuj blaszkę do pieczenia, wyłóż ją papierem do pieczenia. Wylej masę na blaszkę, wyrównaj łyżką. Teraz poproś rodzica o pomoc. Wstawcie blachę do nagrzanego piekarnika 150º C. Piecz 40 minut. Po ostudzeniu pokrój.

Smacznego!

II. MURZYNEK *Propozycja na podwieczorek*

Produkty:
3 całe jajka
1,5 (*1 cała i pół*) szklanki mleka
1 szklanka cukru
1 szklanka oleju
3 szklanki mąki
1,5 łyżeczki cynamonu
1,5 łyżeczki sody
3 łyżeczki proszku do pieczenia
3 łyżki dowolnego dżemu
6 łyżek kakao

1 słoik dżemu do przełożenia ciasta po upieczeniu

Sposób wykonania: Produkty zmiksuj ze sobą, składniki dodawaj w dowolnej kolejności.

Wylej ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Teraz prosimy o pomoc rodzica o włożenie ciasta do nagrzanego piekarnika, do temperatury 180º C. Piecz 40 minut.

Ciasto po upieczeniu zostaw w blaszce do ostudzenia.

Tak wygląda gotowe ciasto. Po upieczeniu możesz je przekroić i posmarować ulubionym dżemem.

Smacznego!

Pozdrawiam, *Katarzyna Gierszewska*
nauczyciel-wychowawca
Szkoła Podstawowa nr 1 im. Jana Pawła II w Brusach