BABKOWA WIOSENNA „BABKA”

W WYKONANIU DZIECI Z GR V
PRYWATNE PRZEDSZKOLE MOTYLEK

N: K. MAZUREK, A. MADEJ

PRZEPIS:

- 1½ szklanki mąki
- ¾ szklanki cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- ¼ łyżeczki soli
- 1szkl startej marchewki
- ¾ szklanki wody
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- ½ szklanki stopionego masła

DO OZDABIANIA:

- * powidła śliwkowe
- * lukier
- * marchewka – plasterki
- * szpinak
- *kolorowe posypki cukrowe
- *mandarynki, pomarańcza
- * ryż preparowany
- * kolorowe draże

WYKONANIE BABKI

Pracę rozpoczęliśmy od tarcia marchewki i odmierzenia składników według przepisu. Nie było to łatwe, bo nasza babka powstała z podwójnego przepisu..

Wszystkie składniki wymieszaliśmy w misce..

Pachnącą masę przelaliśmy do dużej blachy.. Nasze ciasto piekło się 50 minut w nagrzanym do 175 stopni piekarniku..

WYKONANIE BABKI

Po wyjęciu z piekarnika nasze ciasto wyglądało przepięknie.. A jeszcze wspanialej pachniało..

Z ciasta wykroiliśmy postać.. Bo chcieliśmy, by nasza marchewkowa babka miała niecodzienny wygląd- pani wiosny czyli wiosennej „babki”…

Następnie przystąpiliśmy do ozdabiania naszego ciasta.. Sukienka została ozdobiona śliwkowymi powidłami..

OZDABIANIE BABKI

Następnie wzbogaciliśmy naszą postać o włosy wykorzystując w tym celu liście szpinaku..

Z wykrojonych resztek ciasta powstały małe ciasteczka, które każde dziecko ozdobiło według własnego pomysłu..

A następnie ułożyło je na naszej wiosennej Pani… dzięki temu nasza babka nabierała coraz to piękniejszego wyglądu…

OZDABIANIE BABKI

Ze szczypioru powstał warkocz..

Jeszcze marchewkowe plasterki na rękawki i cząstki mandarynki na wianuszek…

I w ten sposób powstała nasza kulinarna piękność – wiosenna marchewkowa „babka”!!!

PS. Była pyyycha!!

DZIECI I PRACOWNICY PRYWATNEGO PRZEDSZKOLA MOTYLEK

ŻYCZĄ ZDROWYCH I WESOŁYCH ŚWIĄT!!!