

**„Słodkie pisanki” - ciasteczka wielkanocne Misiów z  
Niepublicznego Przedszkola Król Maciuś II**



# Składniki:

- 0,5 kg mąki pszennej



.120 gr cukru pudru





.250 gr masła



.2 jajka



.1,5 łyżeczki proszku do pieczenia





Żeby ciasto wyszło idealne niezwykle ważna jest kolejność dodawania składników. Nasze Misie to wiedzą, dlatego wspólnymi siłami stworzyły dokładny przepis





Kiedy przepis jest gotowy trzeba się zabrać do pracy:)





Mąką mieszamy z proszkiem do pieczenia.  
Trzeba ją przesiać dokładnie, by ciasto rośło nam w  
piekarniku ładnie:)





Zimne maselko kroimy na kawałki małe. Idzie nam to wprost doskonale:)





O i cukier puder, by dodać ciastu słodczy. Każdy Miś sobie tego chętnie życzy:) Lecz zanim dodamy trzeba go spróbować, by ze słodkością ciasta nie spodłować.



Jeszcze jajka dwa dodamy, to sprawdzony spodób na  
ciasto prosto od mamy:)





Teraz składniki wszystkie razem ugniatamy i już prawie ciasto gotowe mamy:)



Gotowe ciasto hop do lodówki wkładamy, a my godzinkę  
czasu na zabawę mamy





Po godzinie na wałkowanie przychodzi czas- to wcale nie jest trudne wyzwanie dla nas :)





A teraz na wycinanie jajeczek- przyszłych pisanek jest  
pora to zajęcie nie dla amatora;p





Ciasteczka prawie gotowe -czas do piekarnika. 12 minut w 180 stopniach pieczemy...już się do czekać na nie nie możemy.





Już nadeszła upragniona pora niespodzianek i zaczęło się dekorowanie słodkich pisanek.





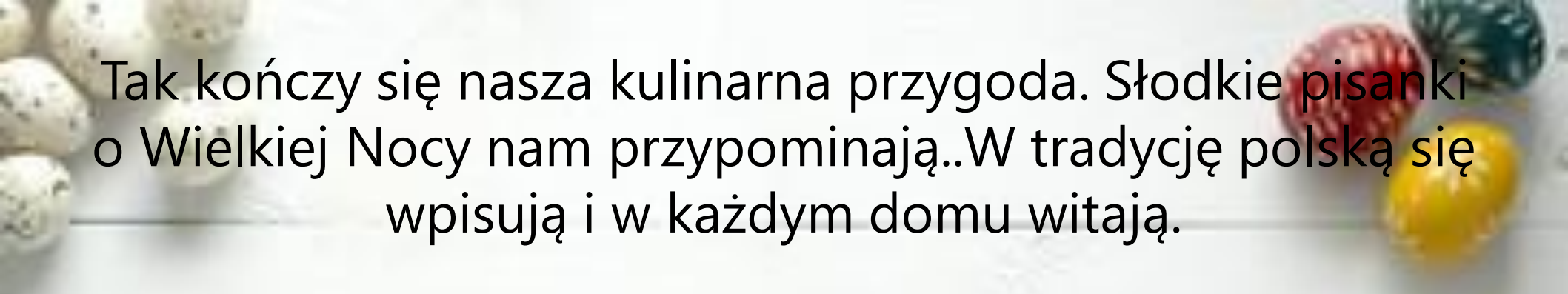
Nasze słodkie pisanki już gotowe..a nam już cieknie  
ślinka na te smaki odlotowe:)



Jeszcze tylko chwila dla reporterów mała, bo za chwilę  
zniknie taca z pisankami cała...







Tak kończy się nasza kulinarna przygoda. Słodkie pisanki o Wielkiej Nocy nam przypominają..W tradycję polską się wpisują i w każdym domu witają.

*My zaś z przedszkolnymi Misiami życzyć słodkich jak te pisanki Świąt pragniemy. Niech Wam czas świąteczny pozwoli na chwilę wytchnienia i niech będzie to czas na mite przemyślenia. Pamiętając o tradycji mokrego Dyngusa życzymy, aby suchej nitki na Was nie zostało i radości dało Wam to niemało.*

