

Świąteczne śniadanie



Składniki

- ☐ 80 g masła
- ☐ 210 g mąki
- ☐ 1 jajko
- ☐ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ☐ 1 żółtko
- ☐ 100 g cukru
- ☐ szczypta soli
- ☐ cukier wanilinowy
- ☐ krem śmietankowy lub dżem brzoskwiniowy
- ☐ 300 ml mleka
- ☐ cukier puder
- ☐ barwnik spożywczy - żółty



Sposób przygotowania



1. Do miski włóż posiekane masło



2. Dodaj jedno całe jajko





3. Następnie jedno żółtko



4. Wsyp 100g cukru





5. Dodaj 210 g mąki





6. Szczypta soli



7. Wsyp jedną łyżeczkę proszku do pieczenia



8. Oraz cukier wanilinowy



9. Szybko zagnieć ciasto



10. Ciasto zawiń w folię i schowaj do lodówki przynajmniej na godzinę



11. W czasie kiedy ciasto chłodzi się w lodówce przygotuj krem śmietankowy



12. Wlej do miski 300 ml zimnego mleka



... tylko ostrożnie 😊



13. Następnie wsyp do miski krem śmietankowy



14. Miksuj krem śmietankowy mikserem



15. Gdy krem będzie gotowy dodaj
żółty barwnik spożywczy



16. Miksuj jeszcze 1 minutę



17. Schłodzone ciasto rozwałkuj cienko





18. Z ciasta powycinaj ciasteczka w kształcie jajek









19. W połowie ciasteczek wykrój okrągłe dziurki





20. Ciasteczka wstaw do nagrzanego do 170°C
piekarnika i piecz przez 10 minut



21. Ciasteczka będą gotowe, kiedy
zmieniają kolor na jasnożłoty, a ich
brzegi lekko się przyrumieniają



22. Następnie możesz przystąpić do sklejania i dekorowania ciasteczek



23. Ciasteczka bez dziurki posyp cukrem pudrem









24. Ciastka bez dziurki posmaruj kremem





25. Ciastko posmarowane kremem przykryj ciastkiem posypanym cukrem pudrem







26. Gotowe ☺



27. Smaczego









Świąteczne śniadanie

wykonały dzieci z grupy „Krasnoludki” (3-latki)
z Przedszkola „Leśne Skrzaty” w Aleksandrowie
ul. Wesoła 1 23-408 Aleksandrów
pod kierunkiem wychowawcy Barbary Dudko

