

Robaczkowa Baba Wielkanocna



Przygotowała grupa
Robaczki z Przedszkola
Artystyczno-
Teatralnego ZOO w
Środzie Wielkopolskiej,
wychowawca:
Katarzyna Ruśniak



Przygotowujemy składniki:

- 0,5 kg mąki
- 250g masła
- 2 łyżki cukru
- 2 jajka
- 25g drożdży
- 1,5 szklanki mleka 2%

A photograph of several young children sitting around a bright yellow table. They are engaged in a hands-on activity, likely making dough, as there are large pink and red bowls on the table and some white powder (flour) scattered on the surface. One child in the foreground is wearing a blue shirt and is focused on the task. Another child in a pink shirt is visible in the background. The scene is brightly lit, suggesting an indoor setting like a classroom or a playroom.

Wykonanie:

- Mleko i masło rozpuścić w garnku. Jaja ubić z cukrem. Drożdże rozpuścić w 2łyżeczkach ciepłego mleka.
- Rozpuszczone w mleku masło przestudzić i dodać do niego ubite z cukrem jaja i rozpuszczone drożdże.
- Następnie wsypać mąkę i wyrobić ciasto. Przykryć ręcznikiem i odczekać ok. 30min aż wyrośnie.





































A group of young children are sitting at yellow tables in a classroom, engaged in a cookie-making activity. They are using various bowls and tools. The background shows colorful classroom decorations and toys.

Kruszonka:

- 200g masła
 - 2 szklanki mąki
 - 1 szklanka cukru
 - Cukier waniliowy
-
- Wszystko razem połączyć, zagnieść i posypać ciasto.



















- Następnie rozłożyć ciasto na blaszce i posypać kruszonką.



















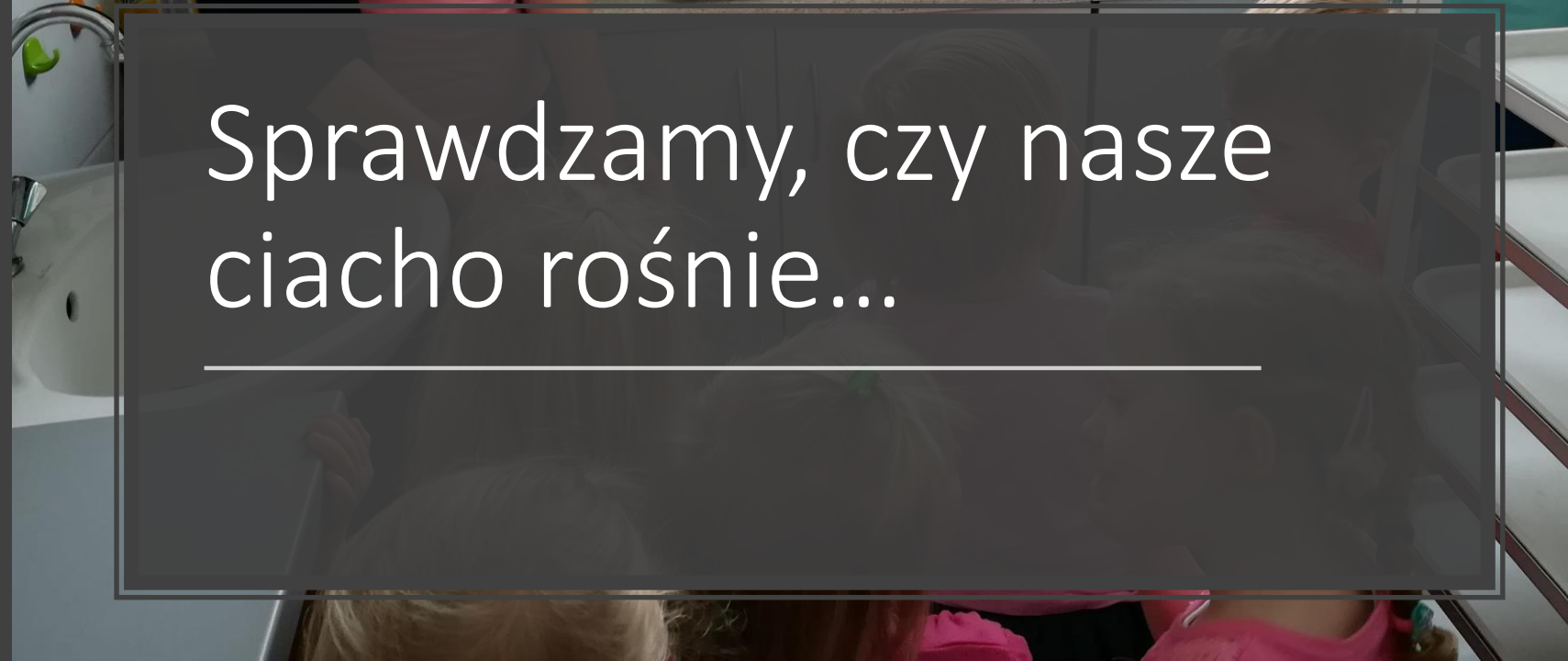


A close-up photograph of a kitchen scene. In the foreground, a black oven door is partially open. Above the door, two rectangular baking trays are visible. The tray on the left is teal and the one on the right is pink; both are filled with a light-colored, crumbly mixture. To the right of the trays, a person's hand is shown adjusting a black rotary temperature knob on the oven's control panel. The hand is holding a wooden toothpick. The control panel also features a red indicator light and other smaller knobs. The background shows a white countertop and a colorful striped container.

Piec w 180 stopniach przez 30 min.



W oczekiwaniu na ciacho :D



Sprawdzamy, czy nasze
ciacho rośnie...

W końcu jest!





Teraz możemy dekorować :D









Tester smaku :P



Robaczkowa Baba Wielkanocna już prawie gotowa!



Bardzo
dziękujemy
Robaczkowej
Babci za pomoc
w pieczeniu
naszej Baby :D

