

PRZEDSZKOLE NR 49
IM. TYSIĄCLECIA MIASTA WROCŁAWIA



GRUPA 1

6-LATKI

**„WIELKANOCNY
KRÓLIK STEFCIO”**

PRZEPIS NA WIELKANOCNEGO STEFCIA

Potrzebne będą poniższe składniki:

- ❖ 5 jajek
- ❖ $\frac{3}{4}$ szkl. cukru
- ❖ $\frac{2}{3}$ szkl. mąki
- ❖ $\frac{1}{3}$ szkl. kakao

(szklanka ma mieć pojemność 250 ml)



Sposób wykonania Stefcia:

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania partiami wsypać cukier.

Po kolei dodawać żółtka, nadal ubijając. Do masy jajecznej dodać przesianą mąkę oraz kakao. Wymieszać dokładnie łyżką.

Tortownicę o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przelać do niej połowę ciasta, piec ok. 30 min. w temp. 160-170 stopni C. Zrobić tak samo z drugą połową ciasta.

Z jednego koła zrobić głowę królika, z drugiego wyciąć muszkę i uszy (zrobiliśmy to za pomocą małej pokrywki oraz noża).

Muszkę posypać cukrem pudrem, wyciąć z długiego żelka wąsy i buzię, z lentilków zrobić oczy i nosek oraz udekorować uszy i muszkę.



A oto potrzebne nam składniki



żółtka należy oddzielić od białek



białka ubić na sztywno z cukrem



dodać żółtka



***mąkę i kakao przesiać
do masy jajecznej***



***całość dobrze wymieszać, podzielić na
dwie części i wlać do tortownicy***



upiec dwa placki i za pomocą
małej pokrywki i noża wyciąć
głowę oraz uszy a muszka wyjdzie
sama 😊



***teraz już tylko złożyć i udekorować Stefcia
wg upodobania 😊***



i oto efekt naszej pracy



***Razem ze Stefcie
serdecznie pozdrawiamy z Wrocławia!!***

