



Niezwykły koszyczek Muchomorków

Niepubliczne Domowe Przedszkole

ul. Raginisa 23,
35-513 Rzeszów

Grupa Muchomorków

Nauczyciel:
mgr Wioleta Zimorowska
mgr Patrycja Dudzińska

tel. 669 033 210



W dniu 29.03.2019 roku grupa
Muchomorków z Niepublicznego Domowego
Przedszkola przystąpiła do tworzenia
niezwykłego koszyczka.

Rozpoczęliśmy od ubijania jajek



Następnie dodaliśmy cukru i sprawdziliśmy czy jajka się dobrze ubiły =)



**Do ciasta potrzebowaliśmy
odważone masło**





Następnie 1
szklankę mąki



Wymieszane ciasto wylaliśmy
na formę i oddaliśmy Paniom
z kuchni do upieczenia

W tym czasie nasza grupa zajęła się
dekorowaniem biszkoptów



Do naszej odwróconej babki
przymocowaliśmy brzozone uszko
koszyka, a wewnątrz pokryła bita śmietana



Nie mogło zabraknąć wielkanocnych pisanek
w postaci naszych udekorowanych biszkoptów



I tak powstał nasz niezwykły koszyczek!



Ps. był pyszny =)



Przepis - babka piaskowa:

- 4 jajka
- 1 szkl. cukru
- 1/2 szkl. mąki przenej
- 1/2 szkl. mąki ziemniaczanej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 250 gr masła
- łyżka kakao
- masło i bułka tarta do formy

Odłożonym ciastem jasnym wypełniamy formę, przykrywając kakaowe ciasto.

3. Babkę pieczemy około 50 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170 stopni (z termoobiegiem 150 stopni). Studzimy.

Dekorujemy bitą śmietaną i własnoręcznie wykonanymi pisankami

Przygotowanie

1. Jajka ubijamy z cukrem do białości. Dodajemy obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.

Mieszamy. Następnie dodajemy roztopione i jeszcze gorące masło. Dokładnie mieszamy.

2. Do 1/3 ciasta dodajemy kakao, dokładnie mieszamy. Przelewamy do wysmarowanej tłuszczem i oprószonej bułką tartą formy na babkę z kominem (średnica 25 cm i wysokość ok. 8cm).