

**IV Ogólnopolski Wielkanocny
Konkurs Kulinary
Słodkie symbole Wielkanocy**

**Słodziutki
serowe
pachnące
koszyczki
wielkanocne**



**praca konkursowa wykonania
grupy Żabki
z Przedszkola KRÓL MACIUS I
w Lublinie**

SKŁADNIKI

KRUCHE CIASTO:

- 250 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 100 g cukru pudru
- 3 żółtka
- 2 łyżki gęstej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

MAŚA SEROWA:

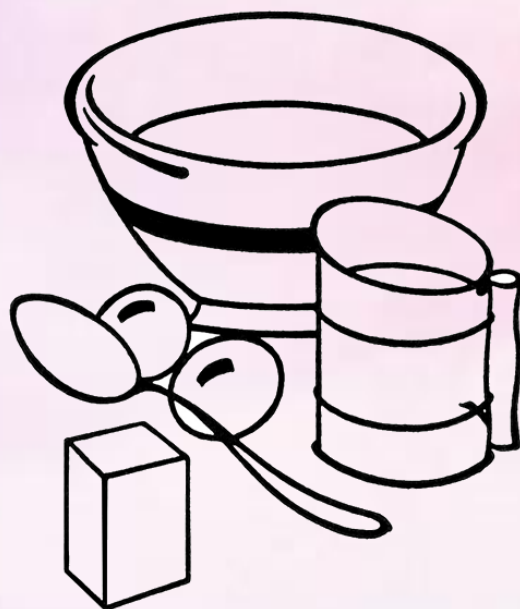
- 500 g mielonego sera białego
- 130 g masła
- 2 jajka
- 250 g cukru pudru
- 3 łyżki budyniu śmietankowego
- 0.5 łyżeczki aromatu cytrynowego

DEKORACJA:

- motylki cukrowe
- kolorowych draży
- 1 opakowanie paluszków deserowych
- 1 opakowanie ryżu preparowanego
- 1 opakowanie gotowej polewy czekoladowej

PRZYDATNE URZĄDZENIA I NACZYNIA:

- waga kuchenna,
- mikser
- wałek do ciasta
- miski, łyżki
- piekarnik



Krok 1

Mąkę mieszamy
z cukrami i proszkiem
do pieczenia.

Dodajemy żółtka,
masło oraz śmietanę.
Zagniatamy gładkie
ciasto. Zawijamy
w folię i schładzamy
w lodówce przez 1h.



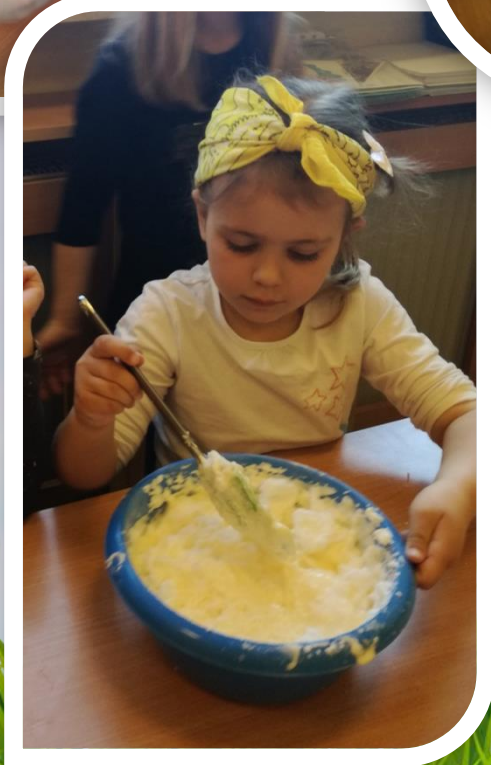
Krok 2

Masło miksujemy tak, aby było puszyste i mieszamy z serem. Żółtka ucieramy ze szklanką cukru pudru i łączymy je z masą serową. Następnie dodajemy do niej kilka kropel aromatu cytrynowego i budyń śmietankowy.



Krok 3

Białka ubijamy na sztywno
z pozostałym cukrem
i dodajemy do masy serowej.
Całość delikatnie
mieszamy.



Krok 4 Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm na podsypanej mąką stolnicy. Wycinamy szklanką koła oraz tworzymy ruloniki, które posłużą za "rączki". Kołami z ciasta wylepiamy wysmarowane masłem foremki i wkładamy 2 łyżki masy serowej.



Krok 5

Babeczki pieczemy ok. 15 minut w temperaturze 180 stopni. Natomiast "rączki" smarujemy białkiem i pieczemy ok. 5 minut również w temperaturze 180 stopni.



Przestudzone babeczki
smarujemy po bokach
polewą czekoladową
i przyklejamy do nich "rączki",
które zdobimy cukrowymi
motylkami. Na koniec do
koszyczków wkładamy
pisanki
i bazie zrobione z czekolady
i preparowanego ryżu

Krok 6



SMACZNEGO!

