

WIELKANOCNY MAZUREK

PSZCZÓŁEK NA WAFLU



Praca konkursowa powstała w grupie Pszczółki (5-latki)
w Przedszkolu Król Maciuś I w Lublinie



Składniki:

- 1 paczka kwadratowych wafli(andrutów)
- 1 opakowanie masy krówkowej/kajmakowej (460g)
- 1 opakowanie masy krówkowej/czekoladowej (460g)
- 200g powideł śliwkowych
- 1 opakowanie płatków migdałowych (do dekoracji)
- suszone owoce morele, rodzynki (do dekoracji)
- posypki cukrowe (do dekoracji)



Zanim zabraliśmy się do pracy porządnie umyliśmy ręce!!! Dbanie o higienę to podstawa



Wykonanie:

pierwszy andrut smarujemy połową masy kajmakowej



przykrywamy drugim andrutem, a ten smarujemy powidłami śliwkowymi



przykrywamy kolejnym andrutem, a ten smarujemy masą krówkową czekoladową



przykrywamy kolejnym andrutek, a ten smarujemy powidłami śliwkowymi



przykrywamy kolejnym andrutem i na koniec smarujemy masą krówkową
czekoladową lub kajmakową



Dekorujemy według uznania /migdały, posypki cukrowe, suszone owoce/







Podsumowując wykonanie
SMACZNEGO!!!







Ostatnim etapem naszych kulinarnych zmagañ jest DEGUSTACJA





Dziękuję za uwagę.

Opracowała:
Ewa Krzewińska

