

KOKOszi

KOKOsówki



Przepis na KOKOszki KOKOsówki

❖ MASA

- ✓ 2,5 szklanki mleka w proszku
- ✓ 2,5 szklanki wiórków kokosowych
- ✓ 1 szklanka mleka
- ✓ 0,5 szklanki cukru
- ✓ 100 gram herbatników

❖ DEKORACJA

- ✓ Orzechy włoskie (łapki)
- ✓ Migdały ze skórką (dziubek)
- ✓ Rodzynki (oczka)
- ✓ Żurawina (grzebyk)
- ✓ Wiórki kokosowe (piórka)

❖ WYKONANIE

Mleko podgrzewamy razem z cukrem, aż będzie gorące. Wsypujemy mleko w proszku i miksujemy, następnie dodajemy wiórki kokosowe i zmielone herbatniki. Całość dokładnie mieszamy i odstawiamy na godzinę w chłodne miejsce.

Z masy formujemy kulki, a następnie stożki, które obtaczamy w wiórkach kokosowych. Orzechy włoskie podczepiamy jako łapki, z migdałów robimy dzióbki. Żurawinę kroimy w kształt kurkowych grzebyków i umieszczamy na czubku stożka. Z rodzynek robimy oczka. I... Kokoszki gotowe!





Rączki umyte, składniki przygotowane.
„Sówki” zwarte i gotowe do pichcenia!



Do miski wlewamy mleko
oraz cukier i podgrzewamy.

Czas na przygotowanie herbatników.



Kruszymy je na
mniejsze kawałki.

Następnie blendujemy
na „mąkę”.



Do ciepłego mleka z cukrem dosypujemy:



➤ mleko w proszku



➤ zmielone herbatniki



➤ wiórki kokosowe



Wszystko dokładnie miksujemy.

Gotową masę chłodziliśmy w lodówce przez godzinę.

Teraz zadanie, na które Przedszkolaki czekały z największą niecierpliwością...

Dekoracja kokoszek!





KOKOszki
KOKOsówki
gotowe!



Efekty naszej pracy



Czas spróbować, czy naprawdę są takie słodkie...



Mniammm...

„Sówki” z Przedszkola „Mali Artyści”
lubią takie słodkie wyzwania!

