

PEČEMO SKUPAJ



SESTAVINE:

250 GRAMOV PIRINE ALI NAVADNE MOKE
110 GRAMOV MASLA ALI MARGARINE
80 GRAMOV SLADKORJA V PRAHU
3 RUMENJAKI
ŠČEPEC SOLI
NOŽEVA KONICA PECILNEGA PRAŠKA
1 VREČKA VANILIN SLADKORJA

200 GRAMOV SLADKORJA V PRAHU
5-6 ŽLIC LIMONINEGA SOKA
SLADKORNI OKRASKI

POSTOPEK:

MOKO, MASLO, SLADKOR, VANILIN SLADKOR,
PECILNI PRAŠEK, SOL IN RUMENJAKE STRESEŠ V POSODO.
ZGNETI TAKO, DA SO SESTAVINE DOBRO PREMEŠANE.

TESTO LAHKO POLOŽIŠ V HLADILNIK ZA 20-30 MINUT ALI PA
DELATI TAKOJ.



TESTO RAZVALJAŠ NA DEBELINO NEKAJ MM IN IZ TESTA IZREŽI OBLIKE, TER JIH POLAGAŠ NA PEKAČ OBLOŽEN S PAPIRJEM ZA PEKO. PEKAČ POLOŽIŠ V PEČICO SEGRETO NA 180 STOPINJ ZA 11-14 MINUT – ODVISNO OD VELIKOSTI IN ŽELJENE ZAPEČENOSTI PIŠKOTOV.



PIŠKOTE OHLADIŠ.

SLADKOR V PRAHU IN LIMONIN SOK ZMEŠAŠ, TER S PRELIVOM PREMAŽEŠ PIŠKOTE. PO PRELIVU POTRESEŠ OKRASKE PO ŽELJI IN POČAKAŠ DA SE SLADKORNI PRELIV STRDI.



DOBER TEK!

IZDELAVA ZAJČKA

ZA DELO BOTREBUJEŠ:

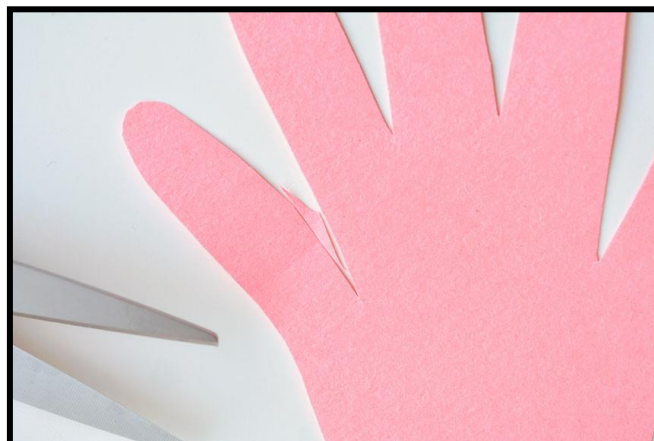
- POMOČ ODRASLEGA
- LIST PAPIRJA (BARVNI ALI BEL PAPIR, LAHKO TUDI ČASOPISNI PAPIR – KAR IMAŠ DOMA).
- SVINČNIK IN FLOMASTRE.
- ŠKARJE.

POSTOPEK:

NA LIST PAPIRJA OBRISI SVOJO DLAN IN JO IZREŽI.



KO IMAŠ DLAN IZREZANO, DODATNO ZAREŽI PRI MEZINČKU. GLEJ SLIKO.



VSE IMAŠ PRIPRAVLJENO, DA ZAČNEŠ S PREPOGIBANJEM. NAŠ ZAJEC BO TAKO DOBIL TAČKE 😊. MEZINEC IN PALEC ZAPOGNI NAVZDOL. GLEJ SLIKO.



S ŠKARJAMI ODREŽI NARISAN SREDINEC.



ZAJČKU NARIŠI UŠESA, OČI, SMRČEK, DOLGE BRKE IN SPODNJE/ZADNJE TAČKE.



VESELO PISANKO