

Literacki Kalendarz Adwentowy

Już tylko
20 dni
do Świąt
ANNO DOMINI 2020

Święty Mikołaj jest tak zapracowany, że czasem zapomina o kolacji, a wtedy głośno burczy mu w brzuchu. Jeśli chcesz zrobić mu miłą niespodziankę, weź przykład z dzieci mieszkających w USA i Kanadzie i przygotuj dla niego niewielki poczęstunek: własnoręcznie (ale z pomocą kogoś dorosłego) upieczone ciasteczka oraz odrobinę mleka w kubeczku. Nie zapomnij także o reniferach. Najchętniej zjedzą marchewkę albo kawałek jabłka. Postaw jedzenie na kuchennym parapecie.

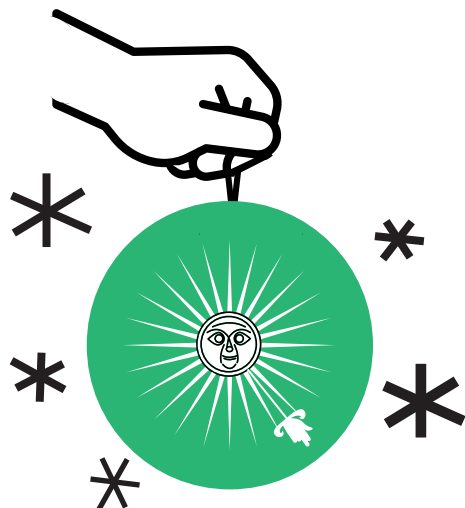
Korzenne ciasteczka dla Świętego Mikołaja przepis z wrocławskiej Chleboteki

Składniki:

200g masła
200g cukru trzcinowego
4 żółtka
1/2 łyżeczki cynamonu
1/2 łyżeczki imbiru
1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
5 goździków
1 łyżeczka sody
2 łyżki miodu
360g mąki pszennej

Przygotowanie:

Zmiksuj masło, cukier i żółtka. Dodaj miód i przyprawy, wymieszaj masę, a następnie połącz ją z mąką i wyrób ciasto. Zawień je w folię i odstaw do lodówki na godzinę. Wyciągnij ciasto i rozwałkuj je do grubości 3 mm. Wytnij foremkami ciasteczka i ułóż je na blaszce. Piecz 10 minut w temperaturze 180 stopni. Smacznego!



Dobra rada dla zapracowanych Rodziców:
ciasteczka z Chleboteki są pyszne i uwielbia je nie tylko Święty Mikołaj!

ZBIERZ 24 PUZZLE
I ZŁÓŻ W CAŁOŚĆ



Organizator:



Partnerzy:



CAPITOL



www.biblioteka.wroc.pl