

Europejskie przysmaki

Kochani, mamy dla Was pomysły na europejskie słodkości i smaczną przekąskę 😊 Zachęcamy Was do próbowania nowych smaków.

Przepis na wiosenna łódeczka



Składniki:

- pomidor
- ogórek kiszony
- plasterki sera
- wykałaczka

Pomidora przekrawamy na pół. Ogórek kroimy na plasterki.

Z sera robimy żagiel. Nabijamy na wykałaczkę i osadzamy żagiel na pomidorze i ogórku.

Smakowita super zabawa dla dzieci i rodziców.

Spróbujecie 😊

Keksul- pyszny cypryjski deser

Przepis na 4 pucharki.

Składniki:

400 ml mleka

400 ml śmietanki 30%

150 g mielonych migdałów

100 g cukru

1 torebka cukru waniliowego

1/2 łyżeczki esencji migdałowej

drobno starta skórka z połowy
cytryny

40 g skrobii ryżowej lub kukurydzianej

3 łyki wody lub mleka

Dekoracja:

3 łyżki owocu granatu lub kiwi

1 łyżka posiekanych niesolonych pistacji

Wykonanie:

1. Migdały podprażamy przez 30 sekund na patelni.
2. Mleko, śmietankę, podprażane migdały, cukier, cukier waniliowy, esencję migdałową i skórkę cytryny podgrzewamy i odstawiamy na 20 minut. Po upływie tego czasu przecedzamy przez sito i otrzymane mleko migdałowe znów podgrzewamy.
3. Mieszymy skrobię z mlekiem lub wodą, powoli dodajemy do ciepłego mleka migdałowego cały czas mieszając.
4. Odstawiamy do wystygnięcia. Przed podaniem dekorujemy granatem lub kiwi i kawałkami pistacji.



Hiszpańskie ciasteczka Polvoron

Składniki:

250 g mąki pszennej
60 g zmielonych migdałów
lub mąki migdałowej
125 g masła
75 g cukru pudru
szczypta soli
1/2 łyżeczki mielonego cynamonu



Wykonanie:

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C.
2. Mąkę oraz zmielone migdały wymieszać, rozłożyć warstwą na blasze do pieczenia i prażyć w piekarniku przez 5 minut. Wyjąć i przestudzić.
3. Zwiększyć temperaturę pieca do 220°C.
4. W misce wymieszać uprażoną mąkę, mielone migdały i tłuszcz, zagnieść gładkie ciasto. Owinąć w folię i na 30 minut schować do lodówki.
5. Z ciasta uformować walek o średnicy około 25 mm. Pociąć go na kawałki szerokości również 25 mm. Uformować z nich kuliki. Można również ciasto rozwałkować na placek i używając foremek do ciastek wykroić grube na palec owalne lub okrągłe ciasteczka.
6. Ciasteczka ułożyć na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem (papierem do pieczenia).
7. Piec w piekarniku przez 5 minut lub do momentu przyrumienienia.
8. Pozostawić do ostygnięcia, oprószyć cukrem pudrem i umieścić na talerzu do podania.

Smacznego ! Dzielicie się z nami swoimi wypiekami ☺ Pamiętajcie również o bezpieczeństwie podczas zajęć kulinarnych. Ważna też jest pomoc rodziców lub starszego rodzeństwa. **Przesyłajcie zdjęcia Waszych potraw na nasze maile : elazazirska@gmail.com, awywial@sp1.polkowice.pl , e.kubiak@sp1.polkowice.pl, a.borkowska@sp1.polkowice.pl, t.michalska@sp1.polkowice.pl**

Smacznego ☺