



Kącik młodego kucharza 😊

Zapraszam do gotowania 😊 przedstawiam proste przepisy, z którymi powinny poradzić sobie dzieci (ewentualnie przy małej pomocy dorosłych).

Wspólne gotowanie to wspaniała zabawa i okazja do spędzenia czasu razem.

Pozdrawiamy wszystkie dzieci i ich rodziców 😊

1. **Domowy chleb miodowy**



Składniki :

- suche drożdże - 1 paczka;
- ciepłe mleko - 1,5 szklanki;
- miód - ¼ szklanki;
- roztopione masło - 1/8 szklanki;
- sól - 1 łyżeczka;
- mąka - 4 szklanki.

Przygotowanie:

Drożdże rozpuść w mleku. Dodaj miód, olej i sól. Wszystko dokładnie mieszamy. Dodaj 3 szklanki mąki i wymieszaj ciasto ręcznie. Następnie – umieść w ciepłym miejscu, aby wyrosło. Zajmie to około godziny. Następnie ciasto należy przełożyć do formy wysmarowanej olejem i zostawić jeszcze na 30 minut. Piecz chleb w temperaturze 190 stopni przez 30 – 35 minut.

2. Słodkie muffinki z żelkami



Składniki:

- paczka żelków
- 220 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki kakao
- 175 g cukru pudru
- 150 g posiekanej czekolady
- 250 ml mleka
- 90 ml oleju
- 1 jajko
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Do ozdoby:

- 300 ml śmietany 30%
- opakowanie śmietan-fix
- 2-3 łyżki cukru pudru

Przygotowanie:

Wymieszaj mokre składniki w misce, w oddzielnym naczyniu wymieszaj suche.

Połącz obie masy i pod koniec dodaj połamaną na małe kawałki czekoladę.

Włóż papilotki do formy na muffinki i napełnij je do 4/5 wysokości.

Piecz w temperaturze 190 stopni przez około 15-20 minut.

Babeczki ostudź, ubij śmietanę, pod koniec dodaj cukier oraz śmietan-fix.

Udekoruj babeczki i ozdób je żelkami.

3. Wesołe naleśniki



Składniki na ciasto naleśnikowe:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklankę mleka
- 1 jajko
- 1/4 szklanki cukru
- łyżeczkę oleju
- 1/4 szklanki wody gazowanej

- + do dekoracji
- dowolne owoce

Wykonanie:

Do miski wsypujemy mąkę, cukier, dodajemy 1 jajko, mleko i na koniec kilka kropel oleju. Można dodać też trochę wody gazowanej, wtedy naleśniki będą bardziej puszyste. Wszystko miksujemy do uzyskania jednolitej masy.

Następnie smażymy małe naleśniki. Ozdabiamy owocami na przeróżne sposoby. Smakują wyśmienicie.

4.Domowa pizza



Przepis ten przewiduje grube ciasto, gdyż właśnie takie uwielbiają młodzi miłośnicy włoskiego placka.

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 3-4 dag drożdży
- 3 łyżki oleju
- szczypta soli
- szklanka wody lub mleka

Przygotowanie:

Pokruszone drożdże rozpuszczamy w wodzie lub mleku. Mieszamy je z mąką i solą. Podczas wyrabiania, wlej olej. Wyrabiaj dalej do momentu aż ciasto będzie gładkie. Gdy już będzie gotowe, przykrywamy ciasto ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 30-60 min.

Po tym czasie ciasto powinno podwoić swoją objętość, teraz możemy je zacząć formować na kształt koła. Można użyć wałka. Wałkujemy do grubości od 3 do 10mm. Przekładamy ciasto na blachę oraz zagniatamy brzegi. Układamy dodatki (przykładowe zestawy poniżej) i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 – 200 stopni na około 20 minut.

Pizza w wersji Margherita:

Składniki:

- pomidory bez skórki albo sos pomidorowy, ewentualnie pomidory z puszki
- oliwa z oliwek

- łyżka ziół (bazylia, oregano lub gotowa mieszanka ziół do pizzy)
- mozzarella albo inny ser

Wykonanie:

- Spód posmaruj oliwą.
- Pomidory pokrój w plastry i ciasno ułóż na spodzie lub posmaruj go sosem.
- Posyp ziołami.
- Mozzarellę pokrój w plastry, twardszy ser zetrzyj na tarce.
- Posyp pizzę serami i upiecz.

Taka pizza nie może nie smakować! 😊



S M A C Z N E G O 😊