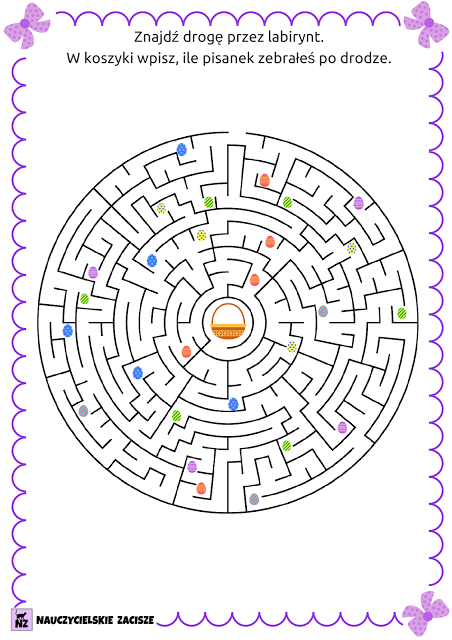
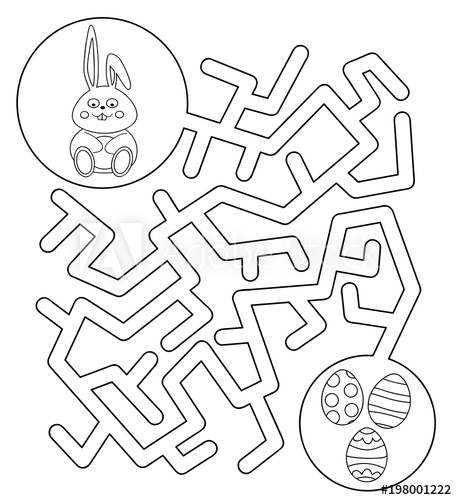
Zajęcia na tydzień 29.03.2021 – 26.03.2021r gr.II

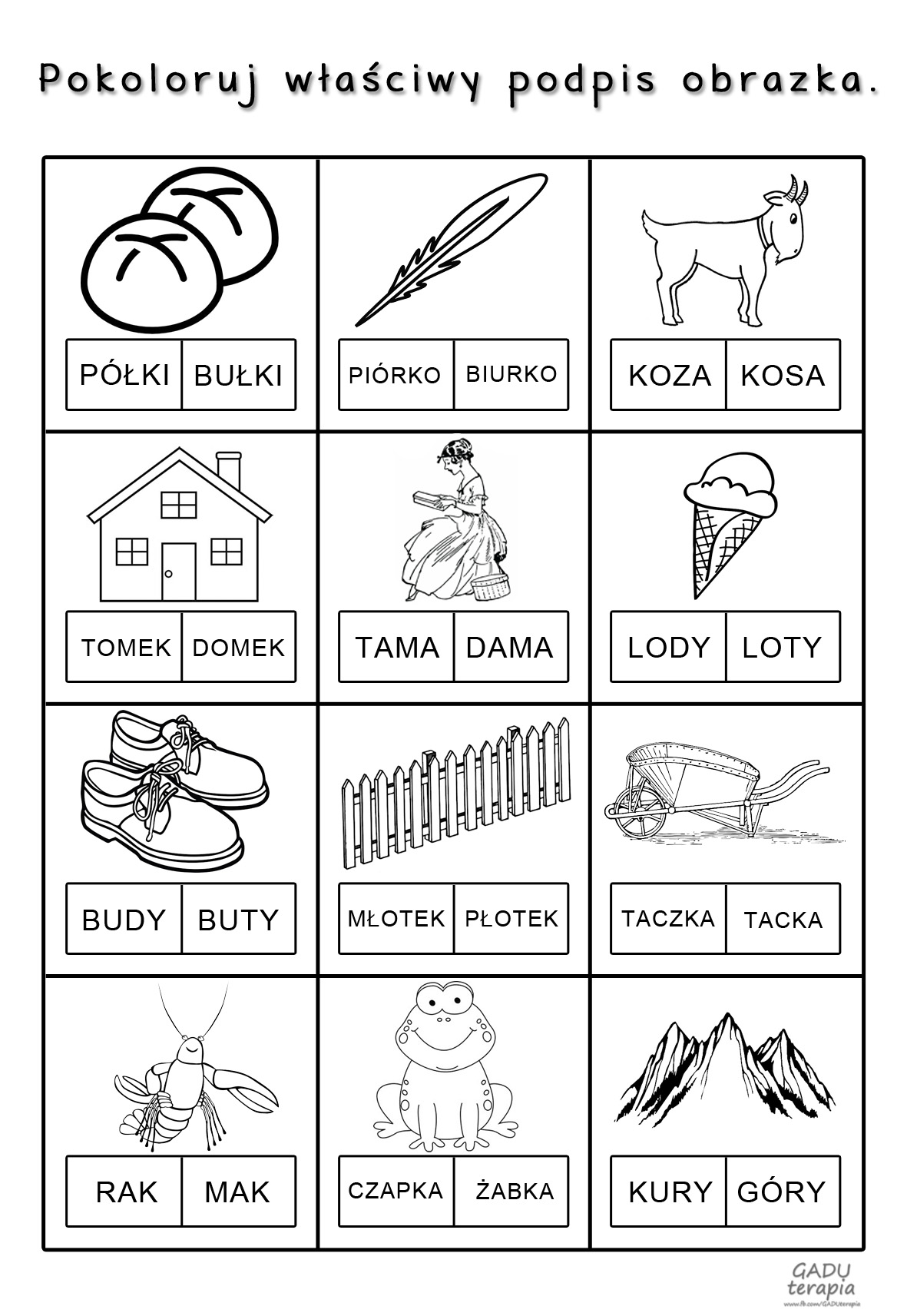
W tym tygodniu zajmiemy się usprawnianiem motoryki małej, ćwiczeniem koordynacji wzrokowo – ruchowej , oraz spostrzegawczości. Przygotujemy także pyszną babkę adwokatową











CzAS NA PRZYGOTOWANIE BABKI AWOKATOWEJ



Składniki:

**Ciasto:**

* 125 g mąki pszennej
* 125 g skrobi ziemniaczanej
* 4 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
* 200 g cukru pudru
* 4 łyżeczki [cukru waniliowego](https://www.domowe-wypieki.pl/przepisy/polprodukty-cukiernicze/377-cukier-waniliowy)
* 250 ml oleju np. rzepakowego
* 250 ml likieru jajecznego (adwokata)
* 5 jajek (rozmiar M)

**Lukier:**

* 100 g cukru pudru
* ok. 3 łyżek likieru jajecznego

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszać mąkę, skrobię, proszek do pieczenia, cukier puder i cukier waniliowy. Dodać resztę składników i ucierać mikserem na najwyższych obrotach co najmniej przez 1 minutę.
2. Ciasto przełożyć do formy na babkę o średnicy 22cm, wysmarowanej masłem (lub margaryną) i posypanej mąką.
3. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 50- 55 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół (lub termoobieg: 160°C).
4. Po upieczeniu ciasto pozostawić na 10 minut w formie, następnie wyłożyć na kratkę i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
5. Przygotować lukier. Cukier puder utrzeć z likierem na gładką masę. Babkę polać lukrem.

Uwaga:

* Wszystkie składniki na ciasto powinny mieć temperaturę pokojową.

SMACZNEGO!!!!

**WESOŁYCH ŚWIĄT WIELKANOCNYCH I DUŻO ZDROWIA ŻYCZĄ WYCHOWAWCY GRUPY II**

Mateusz Bodak

Marcin Swed

Monika Wit