

Zajęcia rozwijające kreatywność

07 kwietnia 2020

Zadanie, które Wam proponuję jest pracochłonne ale z pewnością uda się Wam je zrealizować w Wielkim Tygodniu, a babka stanie się ozdobą wielkanocnego stołu.

BABKA TULIPAN

Składniki

6 jaj

1 kostka margaryny

1 ½ szklanki cukru

2 szklanki mąki pszennej

½ szklanki oliwy

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 cukier waniliowy

1 budyń waniliowy

1 kisiel wiśniowy

2 łyżki suchego maku

2 płaskie łyżki kakao



Wykonanie

Margarynę utrzyj z cukrem



Dodaj żółtka, cukier waniliowy



Dodaj mąkę



Dodaj oliwę



Dodaj ubitą pianę z białek



Ciasto podziel na 4 części.

- do części I dodaj budyn

-do części II dodaj kisiel wiśniowy

-do części III dodaj kakao

-do części IV dodaj mak



Ciasto układaj na przemian porcjami w wąskiej foremce. Na końcu surowe ciasto przekrój nożem wzdłuż. Piecz ok. 50 minut w temperaturze 170 stopni

