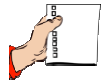




Pieczenie



Potrzebne materiały:

- 1 szklanka mąki,
- pół szklanki cukru,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 jajko,
- 10 dag masła,
- budyń śmietankowy,
- mleko.



Krok po kroku:

1. Ugotuj budyń śmietankowy, według przepisu na opakowaniu. Dodaj tylko 350ml mleka, aby budyń był gęsty.
2. Wsyp do miski mąkę, cukier, proszek do pieczenia i wymieszaj składniki. Dodaj jajko, mleko i masło. Całość wymieszaj na jednolitą masę.
3. Nałóż masę do połowy wysokości foremek. Na nią połóż warstwę budyniu i przykryj całość ciastem.
4. Napełnione foremki włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut.



Klasa II
Tydzień 35
Scenariusz 8
Film "Pieczenie"



Co z tego wynika?

1) Który składnik babeczek spowodował, że urosły?
Podkreśl odpowiednią nazwę.

mąka

cukier

proszek do
pieczenia

jajko

masło

budyń

mleko

2) Na jednej blaszce do babeczek, mieści się ich 8.
Kasia z mamą upiekły 4 pełne blaszki. Ile babeczek
upiekły?



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

