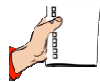




## Batoniki



### Potrzebne materiały:

- 50 dag zmielonego twarogu,
- 250 ml śmietany kremówki,
- 50 g cukru pudru,
- laska wanilii,
- łyżka zapachu waniliowego.

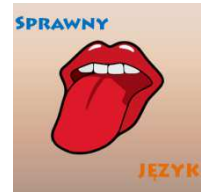


### Krok po kroku:

1. Włóż zmielony twaróg do miksera, dodaj do niego ziarna z lasek wanilii i łyżkę zapachu waniliowego.
2. Miksuj całość przez około 2 min.
3. W drugiej misce ubij mikserem śmietanę z cukrem pudrem.
4. Ubitą śmietanę dodaj do twarogu i delikatnie je ze sobą wymieszaj.
5. Przygotowaną masę wylej do prostokątnej formy, wyłożonej folią spożywczą.
6. Wstaw blachę do lodówki na kilka godzin.
7. Po wyjęciu z lodówki pokrój na małe prostokąty.



**Klasa II**  
**Tydzień 39**  
**Scenariusz 7**  
**Film "Batoniki"**



 **Co z tego wynika?**

1) Do batoników trzeba użyć twarogu bez grudek.  
Czego użyjesz, żeby zmielić twaróg? Otocz pętlą.



2) Napisz, co to jest gospodarstwo agroturystyczne i co można tam robić w czasie wakacji.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

