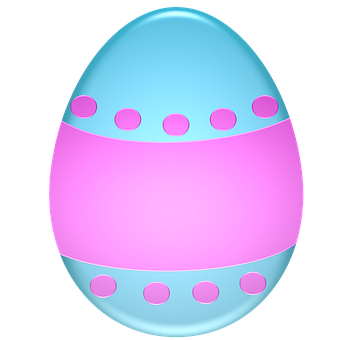
**Zadanie dla klasy Ib- życzenia wielkanocne**

Termin wykonania środa: 08.04.2020r.

1. Przepisz życzenia do zeszytu, podpisz własnym imieniem, zaprojektuj własną pisankę.

****

**Wielkanoc**

**Wesołego jajka, pięknego jak bajka**

**Sprytnego króliczka co wyskoczy z koszyczka**

**Kurczaka złotego, Dyngusa mokrego,**

**Wszystkiego najlepszego!**

**Wesołego Alleluja!**

**Życzy wychowawczyni.**

1. Pomóżcie rodzicom w sprzątaniu i przygotowywaniu świąt.

Proponuję również wspólne pieczenie babki. Polecam kolorową babkę:

**Kolorowa babka**

**Składniki:**

400g mąki pszennej + 2 łyżki

2 łyżki kakao

100g mąki ziemniaczanej

15gproszku do pieczenia, 15g cukru waniliowego

250g masła+ 1 łyżka

100ml mleka+ 2 łyżki

4 jajka

2łyżki maku

30g kisielu wiśniowego

2 krople olejku migdałowego

100g mlecznej czekolady

250g cukru, sól, tłuszcz i bułka tarta do formy

**Wykonanie:** 250g masła utrzeć z cukrem oraz cukrem waniliowym oraz żółtkami na puszystą masę, dodawać mąkę przesianą z mąką ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia a także szczyptą soli. Stopniowo wlewać 100ml mleka.

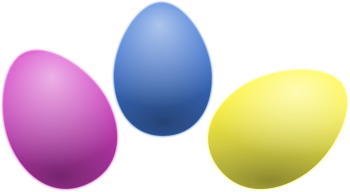
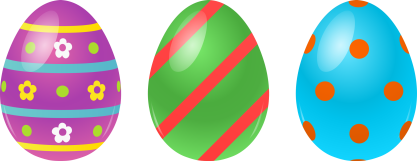
Białka ubić na sztywną pianę 2 kroplami olejku migdałowego po czym dołożyć do masy delikatnie wymieszać. Podzielić je na 4 części.

Do pierwszej części wsypać kisiel, do drugiej kakao, do trzeciej mak a do czwartej 2 łyżki mąki pszennej.

Formę wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą. Do formy przełożyć najpierw ciasto kakaowe, potem jasne, potem z kisielem, na koniec z makiem. Upiec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni C przez 50-60 minut. Wyjąć i odstawić do wystygnięcia.

**Polewa:**  czekoladę, 2 łyżki mleka, łyżkę masła podgrzewać do połączenia wszystkich składników. Wystudzone ciasto polać gorącą polewą, można dowolnie udekorować. **Smacznego!**

***Zdrowych i wesołych świąt!***

******