

# Dziś zapraszamy do wspólnego wykonania słodkich babeczek.

**Pamiętajmy, że pieczenie, czy gotowanie z dziećmi może być nie tylko dobrą zabawą, ale także nauką** i odpowiada m.in.: za integrację zmysłów (dotyk, smak, węch, wzrok), doskonali integrację ręka-ręka, ręka-oko, ręka-ucho-oko.

Wyrabianie i formowanie ciasta wspiera rozwój motoryki precyzyjnej i równowagi napięcia mięśniowe. Pieczenie ciasta to także nauka planowania, organizowania i uczestnictwa w pewnym procesie. Dzieci podczas takich zajęć rozwijają swoją uważność oraz koncentrację.



## **Składniki:**

- 3 jajka
  - 1 kostka masła
  - 1 szklanka cukru
  - 1 łyżka proszku do pieczenia
  - ½ szklanki mąki ziemniaczanej
  - 1 szklanka mąki pszennej
  - zapach cytrynowy
  - olej do smarowania foremek
- (Z tej porcji wychodzi około 20 małych babeczek lub jedna duża babka).

## **Sposób wykonania:**

Jajka utrzeć za pomocą miksera z cukrem na puszystą masę. Wsypać proszek do pieczenia, dodać pół zapachu cytrynowego, zalać roztopionym, gorącym masłem, a następnie dodać pozostałe składniki i zmiksować. Wylać do foremek wysmarowanych olejem. Piec około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni. Po wyjęciu z piekarnika położyć na wilgotnej ściereczce, a potem wyjąć z foremek i wystudzić.

**SMACZNEGO!!!**