



*DESERY*

*OBIA DY*

*ŚNIADANIA  
i KOLACJE*

# Babeczki marchewkowe

## Przygotuj:

- marchew
- 2 jajka
- olej
- mąkę
- cukier
- cukier wanilinowy
- proszek do pieczenia
- cynamon
- cukier puder



- 3 miski
- 3 szklanki
- mikser
- trzepaczki do miksera
- tarkę
- łyżkę stołową
- małą łyżeczkę
- nóż
- talerzyk
- piekarnik



**Pamiętaj! Umyj ręce.**

# Sposób przygotowania :

- włącz piekarnik na 180 °

180°

- umytą marchewkę zetrzyj na tarce



- wsyp mąkę do szklanki



- przesyp mąkę do miski



- do miski z mąką dodaj pół łyżeczki proszku do pieczenia



- dodaj łyżeczkę cynamonu
- odłóż miskę z suchymi produktami



- umyj jajka
- rozbij jajka do szklanki
- sprawdź, czy jajka są świeże
- **jeśli jajko brzydko pachnie, weź inne, to jest nie świeże**
- wlej jajka do drugiej, czystej miski



- do miski z jajkami dodaj łyżkę cukru wanilinowego





- oraz ¼ szklanki cukru



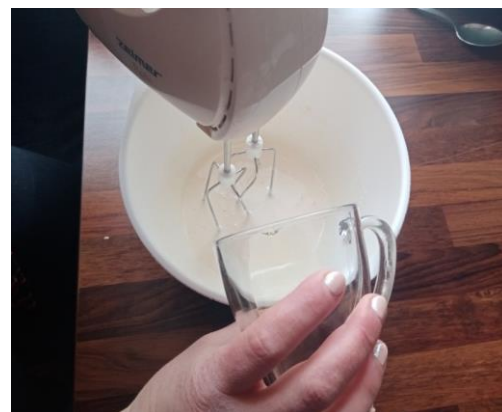
- masę jajeczną ubijaj mikserem na najwyższych obrotach



- wyłącz mikser
- nalej ¼ szklanki oleju



- dodaj olej do masy jajecznej
- włącz mikser
- ubijaj masę na najwyższych obrotach





- **wyłącz mikser**
- **dodaj do masy jajecznej suche produkty, czyli : mąkę, proszek do pieczenia i cynamon**
- **włącz mikser i ucieraj masę na najniższych obrotach**



- **wyłącz mikser**
- **do masy dodaj startą marchewkę**
- **włącz mikser i ucieraj masę na najniższych obrotach**



- **gotową masę przelóż do silikonowych foremek**



- **włóż blachę do pieczenia z foremkami do nagrzanego piekarnika**



- **ustaw timer na 20 minut**
- **po upływie czasu sprawdź czy babeczki są gotowe**
- **ostrożnie wyjmij babeczki z piekarnika**
- **posyp babeczki cukrem pudrem**



**Babeczki są gotowe.**



**Smacznego! 😊**

# *Galaretka*

## Przygotuj:

- wodę
- galaretkę w proszku



- kuchenkę
- czajnik
- trzepaczkę
- chochlę
- szklankę
- miseczki
- miskę



**Pamiętaj! Umyj ręce.**

# Sposób przygotowania :

- wlej wodę do czajnika



- postaw czajnik na kuchence
- włącz kuchenkę na duży ogień
- poczekaj aż woda się zagotuje



- wlej wrzątek do szklanki





- **wlej 2 szklanki wrzącej wody do miski**



- **otwórz torebkę z galaretką**



- **wsyp galaretkę do miski z wrzącą wodą**



- **dokładnie pomieszaj galaretkę**



- **ostrożnie przelej galaretkę do miseczek**



- **miseczki z galaretką wstaw do lodówki do czasu stężenia**



**Galaretka gotowa.**



**Smacznego! 😊**



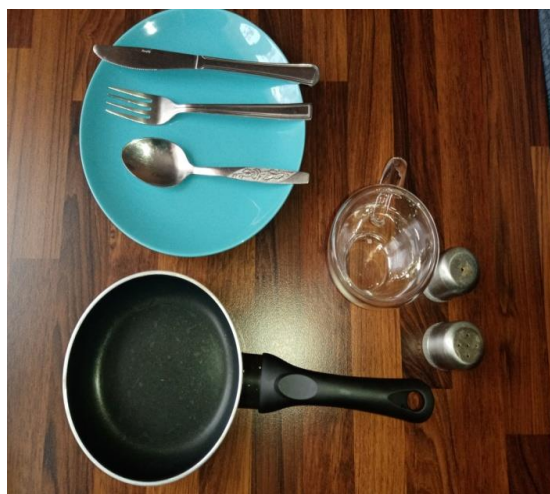
# *Jajecznic*

## Przygotuj:

- jajko
- masło
- mleko



- sól
- pieprz
- patelnię
- kubek/ szklankę
- talerz
- nóż
- widelec
- łyżkę
- kuchenkę



**Pamiętaj! Umyj ręce.**

# Sposób przygotowania :

- umyj jajko



- postaw patelnię na kuchence
- włącz kuchenkę na mały ogień
- daj odrobinę masła na patelnię
- poczekaj aż masło się rozpuści



- rozbij jajko do szklanki
- sprawdź, czy jajko jest świeże
- **jeśli jajko brzydko pachnie, weź inne, to jest nie świeże**



- dodaj 1 łyżkę mleka do szklanki z jajkiem



- dodaj sól i pieprz



- rozmieszaj masę jajeczną widelcem



- wlej masę jajeczną na rozgrzaną patelnię z masłem



- mieszaj jajecznicę powoli i dokładnie



**W czasie, gdy jajecznica się smaży na patelni, możesz posmarować kromkę chleba masłem.**



**Gotową jajecznicę przełóż ostrożnie na talerz.**



**Jajecznica gotowa.**



**Smacznego! 😊**



# Herbata

## Przygotuj:

- wodę
- herbatę
- cukier



- kuchenkę
- czajnik
- szklankę
- łyżeczkę
- mały talerzyk



**Pamiętaj! Umyj ręce.**

# Sposób przygotowania :

- wlej wodę do czajnika



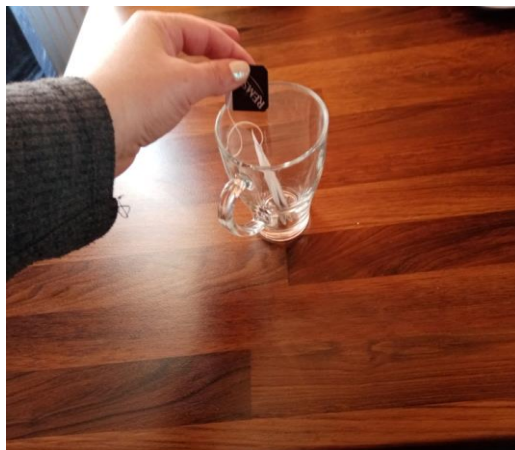
- postaw czajnik na kuchence
- włącz kuchenkę na duży ogień
- poczekaj aż woda się zagotuje



- wyjmij jedną torebkę herbaty



- włóż torebkę herbaty do szklanki



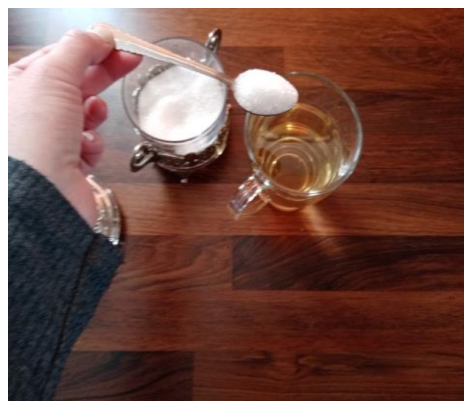
- wlej wrzątek do szklanki



- gdy herbata się zaparzy  
wyjmij torebkę na mały  
talerzyk



- jeśli słodzisz herbatę dodaj  
cukier





- **pomieszaj herbatę łyżeczką**



**Herbata gotowa**



**Smacznego! 😊**