Drogie Dzieci, mam szczerą nadzieję, że u Was wszystko w porządku i że jesteś zdrowe. Proponuję wam dziś zajęcia bardzo pożyteczne a zarazem wspaniałą zabawę z mamą lub siostrą czy bratem. Możecie zabawić się w kucharza i upiec pyszne ciasteczka (przepis jest sprawdzony ☺).

**Ciasteczka.**

Składniki na 40 dość dużych ciasteczek.

* 180 g masła o temperaturze pokojowej,
* pół szklanki cukru pudru,
* ¼ szklanki drobnego cukru do wypieków,
* 1 duże jajko,
* 1 łyżeczka otartej skórki z cytryny,
* 1 łyżka soku z cytryny,
* 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (opcjonalnie),
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
* 2 szklanki mąki pszennej.

Masło utrzeć mikserem do białości i puszystości. Miksując dodawać jajko, skórkę i sok z cytryny oraz wanilię. Dobrze zmiksować.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy maślanej. Zmiksować.

Gotowe ciasto uformować w kulę, lekko spłaszczyć, owinąć w folię spożywczą, schłodzić przez godzinę w lodówce.

Przygotować płaską blachę, wyłożyć ją papierem do pieczenia. Ze schłodzonego ciasta formować nieduże kulki. Każde ciastko mocno spłaszczyć.

Piec w temperaturze 180 stopni przez około 15 minut, aż będą rumiane.

Można posypać cukrem pudrem.

Udanych wypieków.

Oprócz tego, proponuję Wam zrobić **gniotka.**

Do tego zadania potrzebujemy: balon, lejek, mąkę ziemniaczaną.

Balon nadmuchujemy na jakieś 5 minut żeby go rozciągnąć. Później naciągamy na lejek i wsypujemy mąkę. Gdy go odpowiednio napełnimy to zawiązujemy na supeł. Można na nim narysować buzię a na supełku zawiązać włóczkę, która będzie stanowiła włosy naszej postaci.

Pozdrawiam.

Magdalena Ostromecka