

Aby odpocząć od nauki i czasem zająć się młodszym rodzeństwem mamy propozycję wspólnego przygotowania deseru. Daj wykazać się młodszym nawet jeśli nie potrafią czytać to świetnie sobie poradzą ale Ty bądź dla nich przewodnikiem, wsparciem i opiekunem a świetnie się razem pobawicie, spędzicie miło czas a efekt będzie smaczny.

PRZEPIS 	NA OPONKI 	PÓŁ KG MAKI 	PÓŁ KOSTKI MARGARYNY 	PÓŁ KG BIAŁEGO SERA 
3 JAJKA 	PÓŁ SZKŁANKI CUKRU 	1 ŁYŻKA OCTU 	SZCZYPTA SOLI 	1 ŁYŻECZKA SODY 
SKŁADNIKI MIESZAMY W MISCE 	UGNIATAMY CIASTO 	WALKUJEMY 	WYCINAMY OPONKI SZKŁANKĄ 	SMAŻYMY NA OLEJU 

	przepis 	na babeczki 	
1 szklanka mąki 	1/3 szklanki cukru 	1 łyżeczka proszku do pieczenia 	1 łyżeczka cukru wanilowego 
1/2 szklanki mleka 	1/3 szklanki oleju 	1 jajko 	
wzudzić składniki do miski 	miksować 5 minut 	wlać do foremek 	piec w tem. 180 st ok. 25 minut 

SMACZNEGO !!!

I JESZCZE COŚ DLA CIEBIE ŁATWE I PRZYJEMNE

A UCIESZY CAŁĄ RODZINĘ



DOMOWE LODY W WERSJI FIT

DIETETYCZNE LODY Z KIWII
TO CHYBA NAJPROSTSZY PRZEPIS ŚWIATA! POONIEĆ LUB ZMIKSUJ 4 DOJRZAŁE KIWIE Z 2 ŁYŻKAMI MIODU - A NASTĘPNIE PRZEŁÓŻ MASĘ DO FOREMEK NA LODY. WŁÓŻ DO ZAMRAŻARKI NA 4-5 GODZIN, ABY ŁATWIEJ WYJĄĆ LODY Z FOREMEK, WŁÓŻ KAŻDĄ Z NICH NA SEKUNDĘ DO WRZĄTKU.

LODY CZEKOLADOWO - BANANOWE
PRZYGOTOWANIE: ZAMROŻ JEDNEGO, OBRANEGO ZE SKÓRKI BANANA. PO OKOŁO 40 MINUTACH WYJMIJ GO Z ZAMRAŻARKI I ZMIKSUJ Z 200 G JOGURTU NATURALNEGO, 2 ŁYŻKAMI KAKAO ORAZ 1 ŁYŻKĄ MIODU LUB SYROPU KLONOWEGO. MASĘ PRZEŁÓŻ DO FOREMEK NA LODY I WŁÓŻ DO ZAMRAŻARKI NA OK. 5 GODZIN.

ŚLASKIWCZNE LODY BANANOWE
NIE MA CHYBA SZYBSZEGO SPOSOBU NA PYSZNE LODY! ZAMROŻ 5-6 OBRANYCH BANANÓW. WYJMIJ JE Z LODOWKI I WRZUC DO BLENDERA. POSYP CYNAMONEM I ZMIKSUJ. PODAWAJ OD RAZU.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIECIE NA
WWW.CLAUDIA.PL



ARBUZOWE FANTAZJE

ARBUZ MROŻONY. IDEALNIE ZASTĘPUJE LODY.
NISKOKALORYCZNE, ZDROWE I DO TEGO JEST W PIĘKNYM KOLORZE. CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ? WYSTARCZY NADZIAĆ KAWAŁEK ARBUZA NA PATYK I WŁOŻYĆ GO DO ZAMRAŻARKI.

ARBUZOWY KOKTAJL. ARBUZ + MIÓD,
WYSTARCZY TYLKO BLENDER - PROPORCJE WEDŁUG UZNANIA. DELIKATNY POSMAK MELONA RÓWNOWAŻY ORZEŹWIAJĄCA MIĘTA.

TYLKO SCHŁODZONY. SERWOWAĆ GO MOŻNA
POKROJONEGO W PRZERÓŻNE KSZTAŁTY I ZAWSZE WYGLĄDA IMPONUJĄCO I APETYCZNIE.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIECIE NA
WWW.MMCOOKING.PL