

KULINARIČNI
KOTIČEK

PRIPRAVA KOKOSOVIH KROGLIC

PRIPOMOČKI: večja posoda, kuhinjska tehtnica, multipraktik

SESTAVINE: 25 dag Albert keksov, 10 dag masla, 10 dag sladkorja v prahu, 2 žlici kakava, 5 žlic mleka, 10 dag mletih orehov, kokosova moka

POSTOPEK:

- Kekse zmeljemo v multipraktiku.
- V posodo h keksom dodamo še vse ostale sestavine; orehe, maslo, sladkor, kakav in mleko.
- Vse skupaj zmešamo z rokami in oblikujemo v manjše kroglice.
- Na koncu jih samo še povaljamo v kokosovi moki.
- Dekoriramo jih lahko v košaricah iz papirja



REŽEMO S ŠKARJAMI

RAZVIJAMO
SPOSOBNOST
REZANJA

1. Poišči primerno velike škarje, ki bodo dovolj ostre in bodo imele zaobljene konice.
2. Pripravi si ustrezen kotiček in dovolj materiala za rezanje.
3. S spretnimi prsti ustvarjaj mojstrovine.
4. Po končanem delu za seboj pospravi.

Opozorilo za starše:

Če je otrok levičar, poskrbite, da bo imel škarje za levičarje in obratno.

