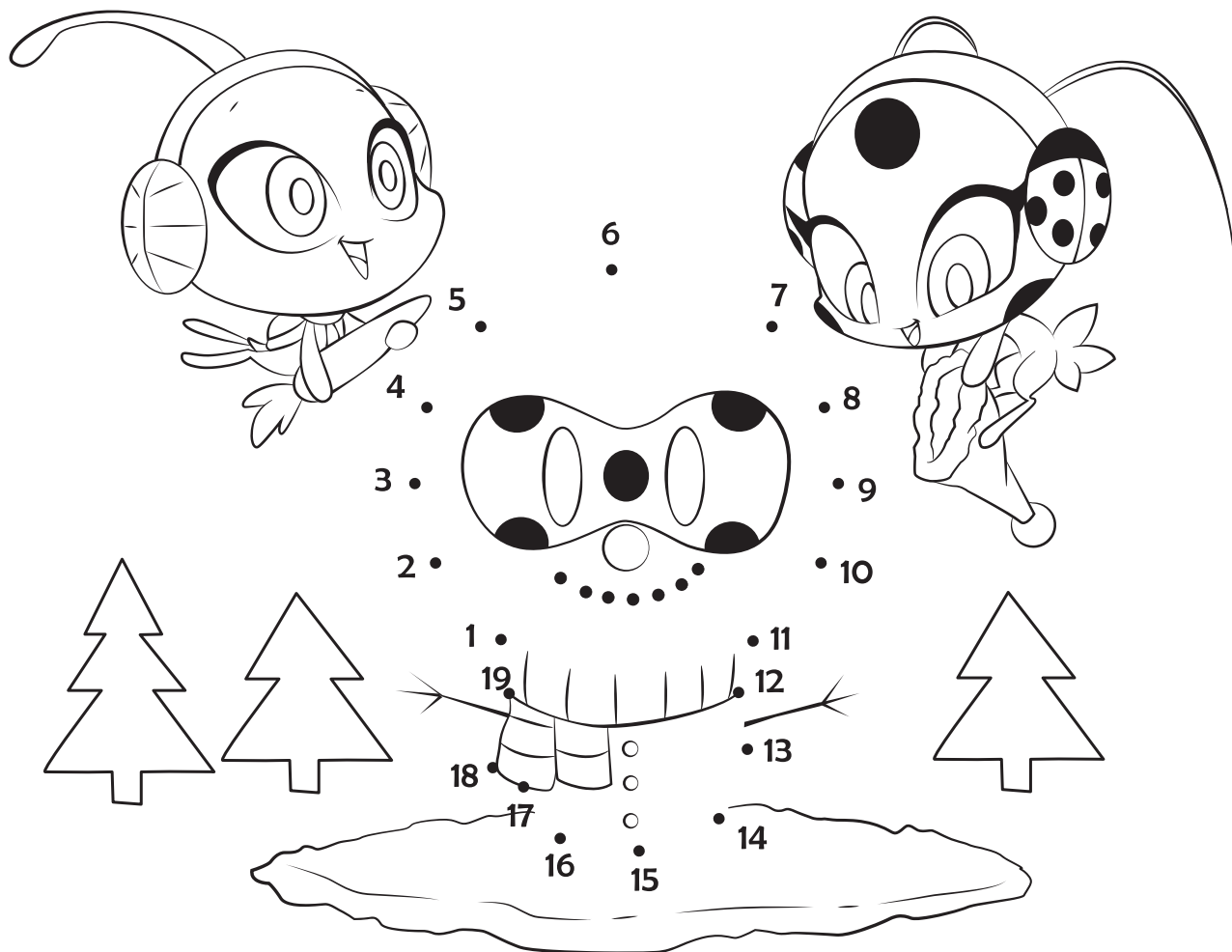


Рисуем зиму солью

Возьми клей-карандаш, нарисуй что-нибудь на листе бумаги: ёлочку, снеговика, пингвина, любимого персонажа. Аккуратно посыпь рисунок солью и переверни, чтобы лишнее осыпалось. Твоя необычная картина готова!



Обведи по точкам снеговика и раскрась Тикки и Вэйзза. Приклей под снеговиком вату, это будет сугроб.



Праздничная выпечка



Ингредиенты

Мука — 380 г, масло сливочное — 120 г, сахар — 65 г, мёд — 2 ст. л., яйцо куриное — 1 шт., сода — 1/2 ч. л., корица — 1 ч. л., имбирь — 1/2 ч. л., орех мускатный — 1/2 ч. л.

Какой зимний праздник без имбирного печенья?



Рецепт:

Сливочное масло растопить на медленном огне. Всыпать сахар, хорошо вымесить. Добавить мёд, соду, корицу, имбирь, натёртый на мелкой терке мускатный орех. Смесь хорошо перемешать. Добавить яйцо. Смесь взбить. Оставить на несколько минут до полного растворения сахара. Всыпать муку. Замесить тесто. Тесто завернуть в пищевую плёнку и поместить в холодильник на 30-40 мин. Тесто раскатать толщиной 5-6 мм, выемками для печенья вырезать фигурки. Поместить на пергаментный лист на противень. Отправить в разогретый до 180 градусов духовой шкаф. Выпекать 10-12 мин. до золотистого цвета.

Приятного аппетита!

