



Rozpunka

Disney
KSIĘŻNICZKA

WARKOCZE Z SZYNKĄ I SEREM

Rozpunka uwielbia nosić warkocze, kiedy maluje i rysuje. Poćwicz swoje umiejętności plecenia warkoczy dzięki tym wyjątkowo uformowanym wypiekom!

Sposób przygotowania

• Porcja na 16 warkoczy •

Składniki

- 2 szklanki mąki
- ½ szklanki kaszy kukurydzianej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 5 łyżek zimnego masła, pokrojonego na kilka kawałków
- ½ szklanki pokrojonej w kostkę szynki
- ½ szklanki startego sera cheddar
- 1 szklanka mleka

Wskazówka

Zamiast sera cheddar możesz użyć startego parmezanu lub sera Pecorino Romano.



1. Poproś osobę dorosłą o pomoc w rozgrzaniu piekarnika do temperatury 200°C.

2. W misce wymieszaj mąkę, kaszkę kukurydzianą, proszek do pieczenia i sól.

3. Opuszkami palców dodaj masło do mąki, aż kawałki będą wielkości groszku. Dodaj szynkę i ser. Dodaj mleko i mieszaj, aż masa będzie miała konsystencję ciasta.

4. Oprósz deskę do krojenia mąką i połóż na niej ciasto. Posyp ciasto odrobiną mąki, aby nie przyklejało się. Za pomocą wałka rozwałkuj ciasto na kwadrat o boku 30 cm. Ciasto powinno mieć grubość od 0,6 cm do 1,3 cm.

5. Poproś osobę dorosłą o pomoc w pokrojeniu kwadratu na cztery części. Następnie podziel każdą część na 12 pasków o długości około 15 cm.

6. Teraz nadszedł czas, aby zapleść ciasto. Zbierz 3 paski i zsuń je razem u góry. Weź prawą część i skrzyżuj ją nad środkową częścią, tak aby zamieniły się miejscami. Następnie weź lewą część i skrzyżuj ją nad środkową częścią. Kontynuuj, aż cały pasek zostanie zapleciony, a następnie zsuń pasma razem u dołu. Powtarzaj tę czynność, aż zapleciesz wszystkie paski.

7. Poproś osobę dorosłą o pomoc przy piekarniku. Ułóż warkocze w pewnej odległości od siebie na blasze do pieczenia. Piecz je, aż ciasto zacznie nabierać złocistobrązowego koloru (około 8–10 minut).



©DISNEY