Wielkanocny notatnik

gospodyni

Zaplanuj swoje Święta

Lista i podział zadań

Do zrobienia

☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐

Zadanie / Kto / Kiedy

☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		

gospodyni
łączymy mieszkanki wsi

Tygodniowy plan przedświąteczny

10.04	11.04	12.04	13.04	14.04	15.04	16.04

gospodyni
łączymy mieszkanki wsi

Świąteczne przepisy

Babka drożdżowa „Gospodyni"

składniki

- 50 dkg mąki
- 8 dkg drożdży
- 8 żółtek
- 15 dkg cukru
- 15 dkg masła
- 1/3 laski waniliowej
- 1 szklanka śmietanki
- pół szklanki mleka
- 5 dkg rodzynek.

wykonanie

Drożdże rozmieszać z łyżką mleka, cukru i mąki, odstawić do wyrośnięcia. Śmietankę zagotować, wymieszać z 1/3 częścią mąki. Żółtka utrzeć z cukrem. Wyrośnięte drożdże dodać do przestudzonego zaparzonego ciasta, dobrze wyrobić i dodać do ciasta: żółtka, wanilię (nasionka), ewentualnie jeszcze trochę ciepłego mleka, wyrobić. Pod koniec wyrabiania dodać stopione masło i rodzynki. Odstawić do wyrośnięcia. Wysmarować masłem dwie formy na babki, włożyć ciasto, odstawić. W chwili gdy ciasto w formach podnosi swoją objętość, wstawić je do pieca. Piec w temp 180° C przez około 30 minut. Lekko przestudzić, wyjąć z formy. Można posypać cukrem pudrem.

przepis pochodzi z „Gospodyni" nr. 14/1971

Świąteczne przepisy

składniki

wykonanie

gospodyni
łączymy mieszkanki wsi

Świąteczne przepisy

składniki

wykonanie

Świąteczne przepisy

składniki

wykonanie

gospodyni
łączymy mieszkanki wsi

Lista zakupów

Do kupienia

Do kupienia

gospodyni
łączymy mieszkanki wsi