

ERASMUS+ KÉZMŰVES NAP

2015. 04. 16.



Palotás



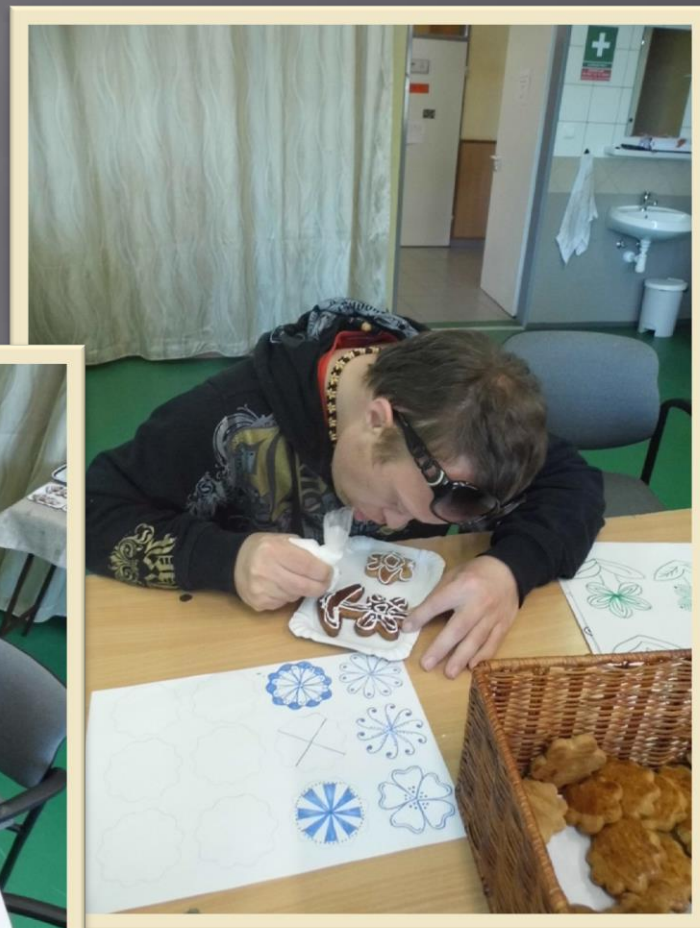
Hungarocell - virág





Origami

Mézeskalács díszítés



Agyagozás



8-as fonás





Elkészült munkák:







Cseh márványos kuglóf

3 tojás

45 dkg liszt

25 dkg kristálycukor

20 dkg olvasztott ráma

1 cs. sütőpor

2 cs. vaníliás cukor

1 citrom reszelt héja

2,5-3 dl tej

1 evőkanál kakaópor

mazsola

Az olvasztott rámat a cukorral, vaníliás cukorral és a tojás sárgájával kikeverni
Hozzáadni a sütőporral elkevert lisztet a tejet, a citrom reszelt héját és a mazsolát.
Óvatosan beleforgatni a felvert tojásfehérjét.

A tészta felét beletenni a zsiradékkal kikent és meglisztezett formába.

A tészta másik részébe kakaóport keverni. Ezt ráönteni az előző rétegre, majd óvatosan összekeverni a két réteget.

Előmelegített sütőben 45-50 perc alatt megsütni.

Jó étvágyat kívánok!