PERNÍKOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCIE

polohrubá múka	2 hrnčeky
kryštálový cukor	1 hrnček
mlieko	1 hrnček
olej	1/2 hrnček
vajcia	2 ks
perníkový prášok do pečenia	1 balíček
vanilkový cukor	1 balíček
džem	1 kávová lyžička

Postup:

Do  nasypeme 2   hrnčeky polohrubej  múky. Pridáme 1  hrnček kryštálového  cukru, 1  hrnček  mlieka, ½  hrnčeka  oleja. 2 kusy  vajcia, perníkový prášok do perníka  1 balíček, 1 malú  lyžičku  vanilkového cukru a všetko vymixujeme v  mixéri.

 Cesto vylejeme na plech a dáme piecť do  rúry na 200 °C.

Koláč pečieme 20- 25 minút. Nakoniec potrieme  džemom.

Perníkový koláč  pokrájame a môžeme zjesť. Dobrú chuť.

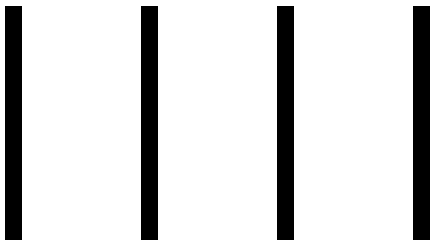


Obtiahni:


rajo
Mlieko

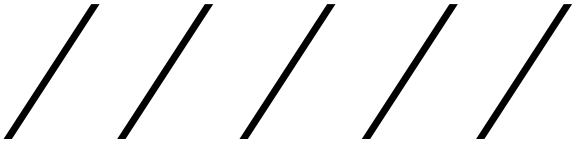



Sweety Family
Považský cukor
Kryštálový cukor



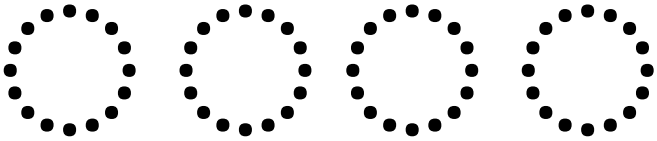



Babičkina voľba
POLOHRUBÁ












Dr. Oetker
Vanilínový cukor



Urči správny počet:



5



2



4



3



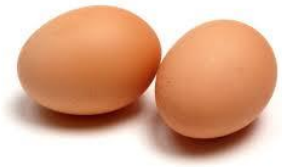
1

Do tabuľky ulož obrázky podľa receptu: (postupnosť)

















1.	2.	3.	4.
5.	6.	7.	8.

Do tabuľky doplň kuchynské pomôcky v takom poradí, v akom ich potrebujeme pri príprave perníkového koláča:









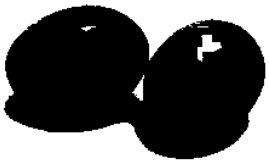
1.	2.
3.	4.

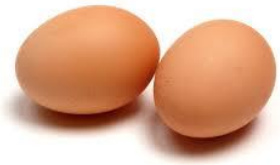
Spoj so správne dvojice:









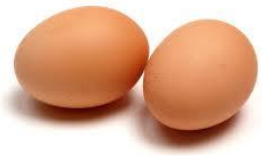
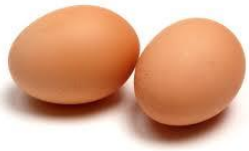








Zahrajte si pexeso:

 MLIEKO	 MLIEKO	 VAJCIA	 VAJCIA
 DŽEM	 DŽEM	 KRYŠTÁLOVÝ CUKOR	 KRYŠTÁLOVÝ CUKOR
 OLEJ	 OLEJ	 VANILKOVÝ CUKOR	 VANILKOVÝ CUKOR

 MÚKA	 MÚKA	 KYPRIACI PRÁŠOK	 KYPRIACI PRÁŠOK