

Keksići od đumbira

Dragi naši kućni čudotvorci,

uz pomoć našeg velikog pomagača Pavla, pokazat ćemo vam kako možete napraviti ukusne i slasne, a zdrave keksiće od đumbira.

Uključivanjem djeteta u izradu slastica jačate djetetovo samopouzdanje, dijete stječe nove vještine i znanja (vaganje, miksanje, manipuliranje različitim predmetima,...) te se bogati djetetov rječnik (prepoznavanje potrebnih namirnica, njihovo imenovanje).

Tijekom izrade dijete uključuje sva osjetila, a na samom kraju uživa u produktima svoga truda (zajedno s ostalim članovima obitelji).

Potrebni sastojci:

130g maslaca/margarina

130 g šećera

vanilin šećer

1 jaje

3 žlice meda

300 g glatkog brašna

2 žličice đumbira u prahu

2 žličice cimeta

1 žličica sode bikarbone

prstohvat soli



Keksići od
đumbira

1. KORAK



U vecu posudu stavite:

Maslac

Secer

Jaje

Med

Vanilin secer

2. KORAK



Dobro izmiksajte

3. KORAK

I JOŠ MALO
MIKSANJA



U drugoj posudi pomijesajte:

Brasno
Djumbir
Cimet
Sodu bikarbonu
Sol



Postepeno dodajte suhe sastojke mokrima i miksajte dok ne dobijete tijesto koje mozete lijepo oblikovati rukama.

*Pavel i ja imali smo drugacije ideje u ovom dijelu izrade. Ovo je pokazatelj da ne mora uvijek sve ici glatko i biti savrseno. 😊



Zavrните rukave, napravite kuglice (i malo spljostite), stavite na papir za pečenje i pecite na 170* 10-15 min.
*Pavelu je bilo jako zabavno gnjeciti kuglice i vraćati ih iz tepsije natrag u smjesu, pa nam je taj dio izrade potrajao. 😊

OBLIKOVANJE
KEKSIĆA

NAJTEŽI KORAK
ČEKANJE





Uzivajte!!!



U SLAST!

Napravite i vi kekse od đumbira i podijelite s nama svoje fotografije ukusnih slastica.

Veliki pozdrav od tima „Vesele kućne čarolije“!