



ANDRZEJKI

Wróżby do ciasteczek dla dzieci

Wróżby wkładane do ciasteczek nie są polską tradycją. Podobno pierwszy raz ciasteczka z wróżbami wypieczono w Japonii w małej piekarni w Kioto w XIX wieku. Stamtąd rozprzestrzeniły się na cały świat. Ponieważ masowo zaczęli je wypiekać Chińczycy, niepoprawnie nazwano je chińskimi ciasteczkami z wróżbami. W Polsce wróżby wkładane do ciasteczek idealnie wpisały się w tradycję zabaw andrzejkowych.

Jeśli przygotujesz już karteczki z napisami, zabierz się za wypiek ciasteczek. Są naprawdę łatwe do zrobienia i smaczne.



Składniki potrzebne do wykonania ciasteczek:

- 600 g mąki,
- 4 jajka,
- 2 łyżki wody,
- 2 łyżki oleju.

Sposób wykonania ciasteczek z wróżbami:

1. Połącz wszystkie składniki i zagnieć ciasto, aby było elastyczne.
2. Rozwałkuj ciasto bardzo cienko.
3. Za pomocą szklanki wykrawaj koła z ciasta.
4. Na każde koło połóż karteczkę z wróżbą lub zadaniem i zawiń ciasteczko np. jak pierożek lub sakiewkę.
5. Nagrzej piekarnik do 180 stopni.
6. Ciasteczka **piecz przez ok. 15 minut.**

UDANEJ ZABAWY