JAGODE

Dragi roditelji, krenule su nam ukusne i zdrave jagode koje su nas potaknule da Vam predložimo nekoliko aktivnosti koje možete pokušati sa svojom djecom kod kuće. Za početak Vam predlažemo da napravite jednostavan i brz kolač uz pomoć Vaše djece .

**Sastojci**

* 1/2 kg [jagoda](https://www.coolinarika.com/namirnica/jagode/)
* 250 g [brašna](https://www.coolinarika.com/namirnica/psenicno-bijelo-brasno/)
* 2 [jaja](https://www.coolinarika.com/namirnica/jaja/)
* 180 do 200 g šećera (ako jagode nisu slatke onda svakako 200)
* 2 [vanilin šećera](https://www.coolinarika.com/namirnica/vanilin-secer/)
* 240 g [kiselog vrhnja](https://www.coolinarika.com/namirnica/kiselo-vrhnje/)
* 120 ml [ulja](https://www.coolinarika.com/namirnica/ulja/)
* 2 žličice [praška za pecivo](https://www.coolinarika.com/namirnica/prasak-za-pecivo/)
* [prstohvat soli](https://www.coolinarika.com/namirnica/sol/)

Detaljnu pripremu pogledajte i u videu: <https://youtu.be/QRTTuoIJyJU>

Jaja dobro izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte ulje i kiselo vrhnje i zamiksajte.

U tu smjesu dodajte u 2 navrata brašno u koje ste zamiješali prašak za pecivo i malo soli. Samo lagano zamiksajte.

U kalup obložen papirom za pečenje stavite polovicu smjese pa na nju poslažite šnitice jagoda debljine oko pola cm.

Sve to zaliti ostatkom smjese pa opet poslagati jagode (sve prikazano u videu)

Kolač se peče na 175 stupnjeva. Gotov je kada čačkalica umetnuta u sredinu izlazi suha. Na kraju možete posuti šećerom u prahu.



Dok se kolač peče možete djeci ponuditi i predložiti nekoliko likovnih aktivnosti.



Nadamo se da ćete uživati u ovim slatkim aktivnostima. ☺

Vaše odgojiteljice plave skupine

Izvori : Pinterest, Coolinarika