



CHLEBEK OWSIANY



POTRZEBNE BĘDĄ:

JAJKA – 2 SZT.

OLIWA Z OLIVEK – 3 ŁYŻKI

KEFIR LUB MAŚLANKA – 1 SZKŁANKA

ZAWARTOŚĆ SŁOIKA PRZEKŁADAMY

DO MISKI. DO DRUGIEJ MISKI WLEWAMY

KEFIR LUB MAŚLANKĘ, WBIJAMY JAJKA

I DODAJEMY OLIWĘ – MIESZAMY. ŁĄCZYMY

ZAWARTOŚĆ OBU MISEK, MIESZAJĄC.

CIASTO PRZEKŁADAMY DO KEKSÓWKI

WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA.

WKŁADAMY DO PIEKARNIKA ROZGRZA-

NEGO DO 180°C NA OK. 40-45 MINUT.

CZY CHLEBEK JEST JUŻ UPIECZONY,

SPRAWDZAMY ZA POMOCĄ PATYCZKA –

WBITY W CIASTO MUSI BYĆ SUCHY.

PYSZNYCH ŚWIĄT!



KUCHNIALIDL.PL



ŚWIĄTECZNA GRANOLA



ZALEJ ULUBIONYM MLEKIEM
NA CIEPŁO LUB NA ZIMNO
ALBO WYMIESZAJ Z JOGURTEM
I ŚWIEŻYMI OWOCAMI.



PYSZNYCH ŚWIĄT!



KUCHNIALIDL.PL





GORĄCA CZEKOLADA

POTRZEBNE BĘDĄ:

MLEKO, MLEKO ROŚLINNE LUB WODA –
1 SZKŁANKA

ZAGOTUJ W GARNKU MLEKO LUB WODĘ.
ZAWARTOŚĆ SŁOIKA WYMIESZAJ.

POŁOWĘ MIESZANKI WSYP
DO GOTUJĄCEGO SIĘ PŁYNU. MIESZAJ
PRZEZ 1 MINUTĘ. PRZELEJ DO KUBKA
I UDEKORUJ PIANKAMI MARSHMALLOWS.

PYSZNYCH ŚWIĄT!



KUCHNIALIDL.PL