



## **BBRIOȘE DURDULII**

**ÎNCĂ O REȚETĂ PE CARE CHOWDER A PREGĂTIT-O.**

**VEI AVEA NEVOIE**

- 100 GR ZAHĂR TOS
- 100 GR UNT MOALE
- 100 GR FĂINĂ AMESTECATĂ CU O LINGURIȚĂ DE PRAF DE COPT
- 2 OUĂ
- LINGURIȚĂ ESENȚĂ DE VANILIE SAU ZAHĂR VANILAT
- 150 ML SMÂNTÂNĂ PENTRU FRIȘCĂ
- LINGURĂ ZAHĂR PUDRĂ
- BOMBONELE, DIVERSE ALTE DECORURI

**ÎNAINTE SĂ TE APUCI DE GĂTIT NU UITA SĂ ROGI UN ADULT SĂ TE AJUTE.**

**DACĂ AI ADUNAT TOATE BUNĂȚĂȚILE ATUNCI EȘTI GATA DE TREABĂ. PRIMUL LUCRU PE CARE TREBUIE SĂ ÎL FACI ESTE SĂ FRECI UNTUL CU ZAHĂRUL ÎNTR-UN BOL, BINE-BINE. CHOWDER ADORĂ SĂ FACĂ ASTA. SE ADAUGĂ ȘI FĂINĂ**

**OUĂLE SE BAT SEPARAT ÎNTR-UN CASTRON ȘI SE ADAUGĂ ȘI ELE ÎN BOL PESTE FĂINĂ ȘI UNT, ÎMPREUNĂ CU ZAHĂRUL VANILAT.**

**SE OMOGENIZEAZĂ TOTUL CU TELUL APOI COMPOZIȚIA SE ÎMPARTE ÎN TAVA TAPETATA CU HÂRTIUȚE PENTRU BRIOȘE.**

**ROAGĂ UN ADULT SĂ TE AJUTE SĂ BAGI BRIOȘELE LA FOC MEDIU PENTRU 20 DE MINUTE.**

**SE SCOT PE UN GRĂTAR ȘI SE LASĂ SĂ SE RĂCEASCĂ. ÎNCĂ PUȚIN ȘI SUNT NUMAI BUNE DE MÂNCAT. DUPĂ CE S-AU RĂCIT E MOMENTUL SĂ ÎȚI FOLOSEȘTI IMAGINAȚIA. DECOREAZĂ BRIOȘELE AȘA CUM AI VREA TU SAU CUM LE-AR DECORA CHOWDER.**

**POFTĂ BUNĂ!**