

RECEPT PO BABIČCE - VANILKOVÉ VĚNEČKY



Cukrářka našla
na půdě recept po
babičce. Rozhodla
se, že recept hned
vyskousí. Ale bohužel

přišla na to, že
nemá všechny věci,
které bude potřebovat
během pečení.



Měla mouku i cukr, ale chyběly jí
vajíčka. Cukrářka nevěděla, co bude dělat.
Byl to totiž recept na vanilkové
věnečky a na ten se vajíčka
potřebují. Najednou dostala nápad, že
sousedka Martina by vajíčka měla

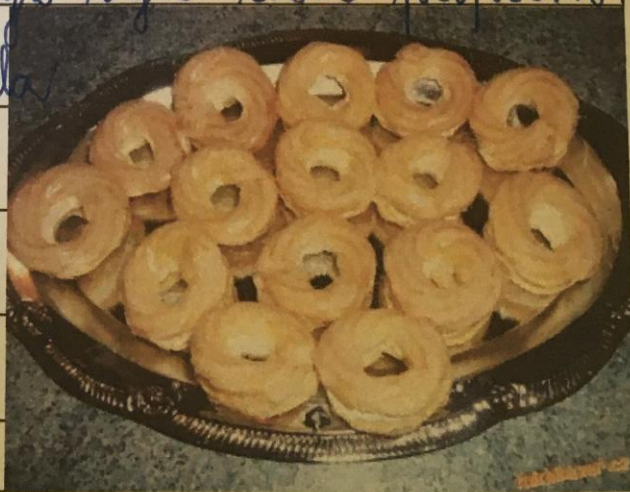
mil. Chová šestiš slepice, které
běhají po celé zahradě.

Cukrářka šla ke své sousedce a
poprosila ji o deset vajíček na
výrobku vanilkových věnečků.

Děkují, Martinko, za vajíčka. Upeču
věnečky i sobě. Cukrářka šla domů
a začala šlehat vajíčkovou pěnu.

Přidala tam cukr a mouku a
opatrně začala míchat. Pak tam
přidala tajnou věc, kterou používala
i babička. Když bylo těsto připravené,

cukrářka vytáhla
plech a zapla
skoubu.



Měla velkou radost, že za chvíli
už budou věnečky v troubě. Těsto
dala na plech. Během pečení kontrolovala,
ať je nespálen. Věřila, že to dobře
dopadne. Povedly se. Byly moc pěkné.
Teď je ještě nazdobím a pocukruji,
řekla cukrářka. Věnečky pěkně naskládala
na talíř a běžela k sousedce Marišce.
Nesou si ty věnečky, které jsem si slíbila.
Věděla jsem, že se si povedou. Jsou
krásné, hned
je ochutnám.
Mňam!!!

