



**CZAS NA DESER!
HURRA!**

PRZYGOTUJ ŚWIĄTECZNE PIERNICZKI

POTRZEBNE PRODUKTY:

PACZKA PIERNIKÓW W RÓŻNYCH KSZTAŁTACH (NP: SERDUSZKO, GWIAZDKA, CHOINKA)

PRODUKTY DO DEKORACJI: LUKIER DO DEKORACJI W TUBKACH, CZEKOLADA BIAŁA LUB CZARNA.

1. WYJMIJ PIERNICZKI Z OPAKOWANIA I UŁÓŻ NA BLASZCE DO PIECZENIA

2. PRZYGOTUJ SOBIE PRODUKTY DO DEKORACJI

**3. POPROŚ MAMĘ LUB TATĘ O ROZPUSZCZENIE CZEKOLADY
(JEŚLI NIE MASZ CZEKOLADY DO DEKORACJI WYSTARCZY SAM LUKIER)**

**4. MAŁĄ ŁYŻECZKĄ NAŁÓŻ ROZPUSZCZONĄ CZEKOLADĘ NA PIERNICZKI,
NP: POLEJ CZARNĄ CZEKOLADĘ NA PIERNIK, POCZEKAJ 10 MINUT AŻ
CZEKOLADA TROCHĘ ZASTYGNIE.
POTEM UDEKORUJ SWOJE PIERNICZKI KOLOROWYM LUKREM Z TUBEK.
MOŻESZ ZROBIĆ KROPECZKI, SZLACZKI, GWIAZDKI, CO TYLKO CHCESZ!**

**PIERNICZKI NAJLEPIEJ SMAKUJĄ Z PRZYJACIÓŁMI!
SMACZNEGO!**