

Nasze akcje

Zebrane przez Koło Redakcyjne pieniądze ze sprzedaży pierwszego numeru gazetki szkolnej zostały przeznaczone dla Schronisko dla Bezdomnych Zwierząt w Wałbrzychu

Dziękujemy za Wasze zaangażowanie!

Adres do dostawy
 Pan Schronisko Dla Zwierząt
 ul. Władysława Łokietka 7
 58-303 Wałbrzych
 Polska

Artykuł	Suma z VAT
 Megapakiet: Rocco Sensitive, 24 x 800 g - 4 smaki, Mieszany pakiet	1 x 164,80 zł 164,80 zł
 Rocco Sensitive, 6 x 400 g - Kurczak z ziemniakami	1 x 27,80 zł 27,80 zł
Standardowa dostawa gratis	
Cena razem z VAT	192,60 zł

Na prośbę schroniska zakupiliśmy w sklepie internetowym Zooplus karmę dla zwierząt Rocco Senistive z dostawą do schroniska.

CIASTO Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

Składniki:

- ★ 3 szklanki wyłuskanych włoskich orzechów ,
- ★ 4 jajka,
- ★ 1 szklanka mąki,
- ★ 1 szklanka cukru,
- ★ otarta skórka 1 cytryny,
- ★ 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- ★ 2-3 łyżeczki płynnego miodu albo syropu klonowego,
- ★ orzechy do dekoracji.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Orzechy zmielić w młynku do kawy lub mocnym blenderze na konsystencję grubego piachu.
2. Oddzielić białka od żółtek, żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać partiami zmielone orzechy oraz mąkę z proszkiem do pieczenia i zmiksować.
3. Białka ubić oddzielnie na sztywną pianę i dodać partiami do ciasta delikatnie mieszając łyżką.
4. Blaszkę wyłożyć dokładnie papierem do pieczenia i przelać do niej ciasto.
5. Piec 50 minut w 180 C. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie aż do całkowitego wystygnięcia.
6. Wierzch ciasta posmarować miodem lub syropem klonowym i posypać siekanymi orzechami lub udekorować połówkami orzechów.
7. Dla lepszego smaku można przed podaniem schłodzić ciasto przez godzinę w lodówce.

SMACZNEGO!

Wiktoria Węgrzyn 7b