**Vypečená matematika pro námořníky, 1. kolo SUŠENKOVÉ**

Nejprve budeš potřebovat tužku a počtářské dovednosti, potom už si připrav váhu, vál, plech, pečící papír a vidličku ☺

Na těsto budeš potřebovat:

8 . 8 + 9 . 4 + 9 . 8 + 6 . 8 + 5 . 6 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_gramů másla

1 000 – 7. 100 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_gramů hladké mouky

250 – 60 – 9. 5. – 5. 5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_gramů cukru moučka

9 . 6 – 7 . 6 – 11\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ vanilkový cukr

Kdo spočítal a chce péct, vyndá si z ledničky surovinu, která je uvedena v předpise jako první. **Zkontroluje** ještě jednou své výpočty a poprosí někoho z rodičů o zapnutí trouby na 150 stupňů.

**Vlastní výroba mlsání pro všechny doma**☺

* Na plech polož pečící papír.
* Navaž suroviny, dej je na vál a vypracuj těsto. Musíš mít změklé máslo   
  a trochu trpělivosti.
* Těsto si rozděl na ½ ,z každé vyválej váleček a nakrájej kousky asi po  
  1 cm.
* Z kousků vyválej kuličky ( velké asi jako vlašský ořech), polož na pečící papír. Nech mezi nimi místo, po upečení z nich budou placičky☺
* Namoč do studené vody vidličku a zmáčkni kuličky, které zároveň ozdobíš vroubky.
* Pod dohledem dospělých vlož plech do vyhřáté trouby a peč přibližně 15 – 20 minut na 150 – 180 stupňů. Záleží na vaší troubě.

Držím pěsti, ať se dílo podaří a přeji dobrou chuť!

Budu ráda, když mi pošleš obrázek☺

.