



Popelka

KOUZELNÉ HŮLKY BIBIDI-BOBIDI-BOO

„Bibidi-bobidi-boo“ zní jako obyčejná říkačka, ale když ji vysloví Víla kmotřička a mávne přitom hůlkou, začnou se dít všelijaké zajímavé věci.

Postup

1. Požádejte dospělou osobu, aby vám pomohla předebrat troubu na 190 °C. Plech vyložte pečicím papírem.
2. S pomocí dospělého nastříhejte z tortilly kuchyňskými nůžkami dlouhé proužky široké přibližně 7,5 cm.
3. Rozložte proužky na plech s pečicím papírem. Dospělý vám pomůže péct je v troubě 2 minuty. Poté je otočte obracečkou a pokračujte v pečení ještě 1–2 minuty.
4. Mašlovačkou lehce potřete upečené hůlky rozpuštěným máslem a posypte trochou barevného cukru.

• na 12 kousků •

Ingredience

2 pšeničné tortilly

1 lžíce rozpuštěného másla

barevný cukr

Tip

Při zdobení kouzelných hůlek se nechte inspirovat svou fantazií. Zkuste například také skořicový cukr.

