

RIESTAINIAI

1. Kurių produktų reikia riestainiams? Pažymėk teisingus atsakymus ✓.



Reikės:

- pakelio sviesto
- Vienos stiklinės cukraus
- Arbatinio šaukštelio vanilinio cukraus
- Dviejų kiaušinių
- Trijų stiklinių miltų
- Arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- Cukraus riestainiams apibarstyti

Kaip pasigaminti :

1. Sviestą sutarkuok burokine tarka.
2. Suberk į sviestą cukrų ir vanilinį cukrų. Sumaišyk.
3. Įmušk kiaušinius. Masę gerai išsuk.
4. Miltus sumaišyk su kepimo milteliais, persijok ir suberk į sviesto ir kiaušinių masę. Viską rūpestingai išminkyk.
5. Kočiok volelius ir raityk iš jų riestainius.
6. Riestainių viršų apibarstyk cukrumi ir neapibarstyta puse dėk į skardą, išklotą kepimo popieriumi.
7. Kepk 10-12 minučių.
8. Skanauk su pienu ar arbata.

2. Kaip gaminami riestainiai? Nurodyk rodykle.



Įmušk kiaušinius.
Masę gerai išsuk.

Sviestą sutarkuok
burokine tarka.

Kepk 10–12 minučių.

Suberk į sviestą cukrų ir
vanilinį cukrų. Sumaišyk.

Kočiok volelius ir raityk
iš jų riestainėlius.

Miltus sumaišyk su kepimo
milteliais, persijok ir suberk
į sviesto ir kiaušinių masę.
Viską rūpestingai išminkyk.