

OTEVÍRÁME 12. ADVENTNÍ OKÉNKO



**PRÁVĚ DNES PLATÍ JEŠTĚ SLEVA
NA VŠECHNA PDF-KA**

NA E-SHOPU WWW.SKOLKOHANISGABI.CZ

**PRÁVĚ DNES A VE STŘEDU PLATÍ SLEVA
NA VŠECHNA PDF-KA**

NA E-SHOPU WWW.CIZECKOVADILNA.CZ



**SLEVOVÝ KÓD
"SKOLKOHANISGABI"
NA VŠECHNY PRODUKTY**



**SLEVA 15%
PLATÍ OD 12. DO 13.12.2023**

www.cizeckovadilna.cz



ADVENTNÍ KALENDÁŘ 2023

Milí zákazníci, od 1.12.2023 se v této rubrice můžete těšit na odměny v adventním kalendáři. Čekají na Vás pracovní listy, hry, soutěže, slevy, tipy na knihy,...

 skolkohranisgabi.cz/

OBRÁZKOVÝ RECEPT LINECKÉ CUKROVÍ



500 G



HLADKÉ MOUKY

200 G



CUKRU MOUČKA

280 G



MÁSLA

1



VEJCE

1



ŽLOUTEK

CITRÓNOVÁ KŮRA





CITRÓNOVÁ ŠŤÁVA



OBRÁZKOVÝ RECEPT LINECKÉ CUKROVÍ



SUROVINY POMOCÍ  NAVAŽTE A DEJTE
JE DO  . AŽ BUDE TĚSTO VYPRACOVANÉ,

NECHTE HO ODPOČINOUT V CHLADU, KLIDNĚ

DO DRUHÉHO DNE. POMOCÍ  VYVÁLEJTE

TENKÉ PLÁTY A  VYKRAJUJTE

POŽADOVANÉ TVARY. VYKRÁJENÉ TĚSTO

SKLÁDEJTE NA  VYLOŽENÝ PEČÍCÍM

PAPÍREM. PEČTE NA 180°C, DO RŮŽOVA.

UPEČENÉ LINECKÉ CUKROVÍ SLEPTÉ MARMELÁDOU.

POČÍTÁME LINECKÉ CUKROVÍ

