Dane zahvalnosti za kruh i plodove zemlje vrijedni učenici 2. C razeda obilježili su samostalnom izradom čokoladnih kiflica, prikupljanjem jesenskih plodova i lišća koje smo poslije koristili u izradi likovnih radova, a našao se tu i zanimljiv igrokaz.

Slika na kojoj se prikazuje zid, na zatvorenom, voće, svježe

Opis je automatski generiran Slika na kojoj se prikazuje košara, ležanje, dječji krevetić

Opis je automatski generiran

Za najukusnije kiflice s Lino Ladom potrebno vam je:

- 300 g brašnaSlika na kojoj se prikazuje stol za objedovanje

Opis je automatski generiran - prašak za pecivo Slika na kojoj se prikazuje osoba

Opis je automatski generiran

- pola žličice soli Slika na kojoj se prikazuje osoba

Opis je automatski generiran - 50 ml uljaSlika na kojoj se prikazuje osoba, piće, obrok

Opis je automatski generiran

- jogurt Slika na kojoj se prikazuje osoba, na zatvorenom

Opis je automatski generiran Sve sastojke umutite i napravite tijesto Slika na kojoj se prikazuje tekst, osoba, na zatvorenom, polica

Opis je automatski generiran

Tijesto razvaljajte, izrežite u obliku trokuta i nadjenite Lino Ladom 😊

Slika na kojoj se prikazuje tekst, stol, osoba, na zatvorenom

Opis je automatski generiran Slika na kojoj se prikazuje tekst, osoba, stol, radni stol

Opis je automatski generiran Slika na kojoj se prikazuje osoba, stol, na zatvorenom

Opis je automatski generiran

Kiflice pecite 20ak minuta na 200° C. Dobar tek!

Slika na kojoj se prikazuje zid, osoba, na zatvorenom

Opis je automatski generiran Slika na kojoj se prikazuje osoba, prehrana, sendvič, hrana

Opis je automatski generiran