



# Cozonac de Crăciun pentru copii

rețetă cu secrete și fișe de lucru



carrusel.ro







# Secretele unui cozonac perfect

- Făină de cea mai bună calitate
- Ingrediente proaspete, la temperatura camerei
- Căldură în bucătărie și în suflet
- Frământare îndelungată
- Răbdare



[pastebaneasa.ro](http://pastebaneasa.ro)



# Ingrediente:

pentru 2 cozonaci mici

## Pentru aluat:

- 2 ouă întregi
- 200 ml. lapte
- 70 gr. unt
- 60 gr. zahăr
- 500 gr. făină Baneasa
- 10 gr. drojdie
- 1/2 linguriță sare
- coaja de la 2 lămâi
- esență de vanilie



## Pentru umplutură:

- 120 gr. nucă măcinată
- 1-2 linguri lapte fierbinte
- 1-2 linguri cremă de ciocolată



+ 1 ou pentru uns și o  
pungă cu fulgi de migdale





# Preparare

1. Amestecă drojdia cu o lingură de zahăr, o ceașcă de lapte și 3 linguri de făină, până se formează o cremă care seamănă cu smântâna, numită maia.



2. Roagă un adult să amestece restul de lapte cu zahărul, vanilia și coaja de lămâie, pe plită, la foc mic, până când se topește zahărul.







# Preparare

3. Pune făina într-un castron sau pe blatul de lucru, formează un mic vulcan și răstoarnă maioua înăuntru.



4. Adaugă, puțin câte puțin, ouăle bătute, laptele cald și, ultima dată, untul moale. Frământă.





# Preparare

5. Joacă-te cu aluatul și continuă să frământați.



6. Pune aluatul într-un castron încăpător și lasă-l la crescut într-un loc cald pentru o oră.







# Preparare

7. Amestecă nuca mărunțită cu laptele fierbinte și crema de ciocolată. Verifică dacă a crescut aluatul.



8. Împarte aluatul în două bucăți egale, întinde-l cu sucitorul și pune crema de ciocolată pe el.







## Preparare

9. Rulează cozonacul, așează-l într-o tavă și lasă-l la crescut pentru încă 30 de minute.



10. Unge cozonacul cu un ou bătut, presară fulgi de migdale peste el și roagă un adult să-l pună în cuptorul preîncălzit la 170 de grade pentru 40-50 de minute.







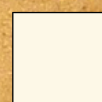
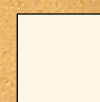
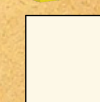
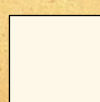
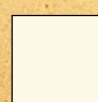
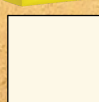
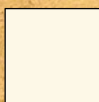
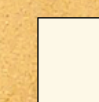
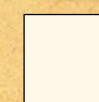
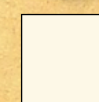
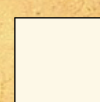
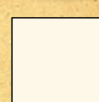
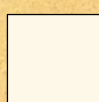
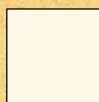
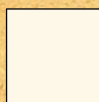
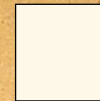
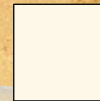
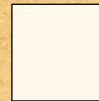
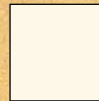
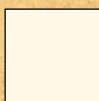
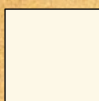
**Felicitări!**  
**Ai reușit să faci primul tău  
cozonac!**  
**Savurează-l împreună cu ceilalți  
membri ai familiei!**





# Activitatea 1

Descifrează mesajul secret și descoperă încă un secret special al cozonacului:



A

B

C

E

I

L

N



O

P

R

S

U

Z

Ă







## 3 idei de de jocuri cu făină

1. Răsoarnă o jumătate de pungă de făină într-o tavă mare sau direct pe masă și desenează cu degetelele. Poți face un brăduț? Dar un om de zăpadă?
2. Ia o tavă adâncă, umple-o cu făină și roagă un adult să ascundă mici surprize înăuntru. Descoperă-le ușor, folosind o linguriță, o sită mică și o pensulă, fix ca un arheolog.
3. Prepară un aluat din 100 de gr. de făină, 50 de gr. de sare și 50 de ml. de apă, întinde-l și modelează sau decupează diferite forme. Lasă-le să se usuce și apoi pictează-le în culorile preferate.

