

## Pierwsze warsztaty cukiernicze: biszkoptowe ciasteczka z bitą śmietaną i „ciasteczkowe lizaki



23 maja odbyły się pierwsze warsztaty cukiernicze, prowadzone przez członkinię klubu Grażynę Sinoradzką. Upieczono cztery blachy ciasta biszkoptowego. Ciasto wyszło bardzo smaczne i wyrośnięte. Prowadząca warsztaty p. Grażynka na początku była zdenerwowana, ponieważ były to jej pierwsze zajęcia, w których musiała przekazać swoją wiedzę szerszej publiczności.

Szybko jednak trema minęła, gdyż panie świetnie współpracowały, były chętne do pracy i ciekawe wszelkich porad, by biszkopt był miękki i wyrośnięty. Wspólna praca w przyjacielskiej, rodzinnej i radosnej atmosferze przyniosła odpowiednie rezultaty: cudne ciasto, z którego następnie wycinano ciasteczka, przekładając bitą śmietaną i zdobiąc wg własnych pomysłów. Z resztek ciasta powstały cake pops - "ciasteczkowe lizaki". Cake pops to kawałki ciasta, połączonego kremem, uformowanego w kulki, osadzonego na patyczku i udekorowanego wedle własnego widzimisię. Wypieki degustowano podczas zorganizowanego w klubie spotkania z okazji Dnia Matki. Dla uczestników spotkania cake pops okazały się największą i smaczną ciekawostką.

KLUB Seniorów W CZAPLINKU

zaprasza członków klubu na

## WARSZTATY PIECZENIA I ZDOBIENIA BISZKOPTOWYCH CIASTECZEK ORAZ CAKE POPS (lizaków z ciasta)

23 maja br. od godz. 10:00 i 24 maja br. od godz. 15:00  
w klubie przy ul. Moniuszki 26

Warsztaty w ramach wolontariatu poprowadzi pani Grażyna Sineradzka,  
członkini Klubu „Senior” w Czaplínku.

W programie warsztatów:  
23 maja: pieczenie ciasta biszkoptowego (podanie przepisu),  
24 maja: wycinanie ciasteczek z biszkoptu, wykonanie bitej śmietany, dekorowanie ciasteczek,  
następnie wykonywanie „ciasteczkowych lizaków” i ich zdobienie.

Wstęp wolny! Serdecznie Zapraszamy!






- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)