

## Kepiniai Šv. Kūčių ir Kalėdų stalui



6-8 kl. mokinių nuotolinio mokymosi rezultatai

## Kūčiukai



## Tinginys.



## Kalėdinis aguoninis pyragas



## Šventinis obuolių pyragas



## Kalėdiškas varškės tinginys



# Imbieriniai ar meduoliniai sausainiai



## Grybukai



## Mielinės cinamoninės bandelės su maskarponės kremu



# Tortas



- **TEŠLAI:**
- 400 gramų grietinės , 400 gramų cukraus, 275 gramai miltų, 4 vienetai kiaušinių, 75 gramai žemės, riešutų (smulkintų), 60 gramų kakavos, 2 šaukšteliai kepimo miltelių
- **KREMUI:**
- 600 gramų karamelizuoto kondensuoto pieno (kambario temperatūros)
- 300 gramų sviesto (kambario temperatūros)
- 170 mililitrų vandens (karšto),
- 3 šaukšteliai kavos
- **PAPUOŠIMUI:**
- 70 gramų šokolado
- 50 mililitrų grietinėlės
- 1 sauja zefyrų, uogų.
- Receptas iš Aidos mamos tortų receptų knygos ☺.