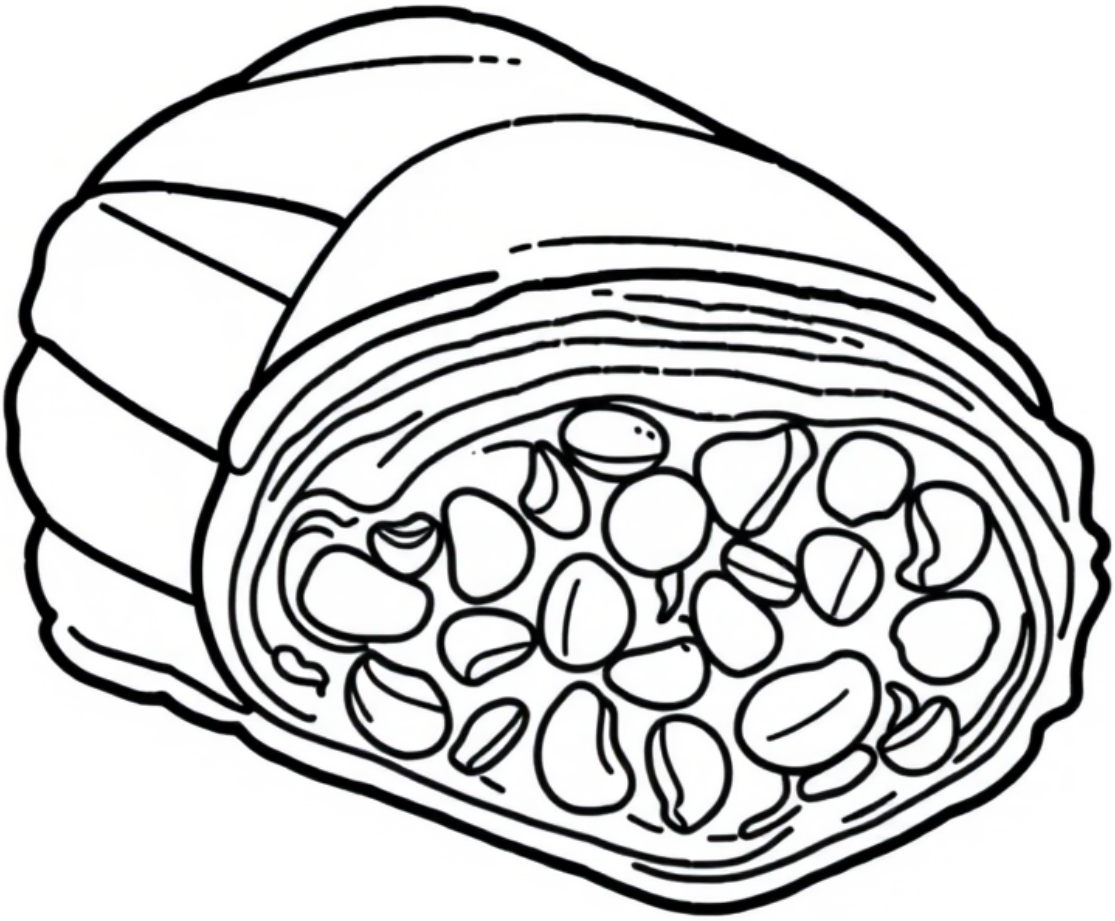
Baklava w przekroju z warstwami ciasta i orzechów



KolorowankiOli.pl powered by AnimatOlka animacje na Twoich eventach AnimatOlka.pl

Darmowe kolorowanki dla Twojego dziecka do domu, przedszkola, szkoły oraz na imprezy okolicznościowe · K-17928

Baklava w przekroju z warstwami ciasta i orzechów

Przekrój baklavy pokazuje, jak wiele cienkich warstw ciasta filo przekłada się posiekanymi orzechami. To właśnie te warstwy sprawiają, że deser jest chrupiący.

Ciekawostka

Do baklavy używa się zwykle orzechów włoskich, pistacjowych lub migdałów. Warstw ciasta może być bardzo dużo, dlatego przygotowanie zajmuje sporo czasu.

Sugerowane kolory

Warstwy ciasta jasnobrązowe, orzechy jasnobrązowe, syrop złocisty.

Wskazówka dla rodzica

Pokaż dziecku na obrazku, z ilu warstw ciasta może składać się jeden kawałek baklavy.

AnimatOlka
https://animatolka.pl
ŚLĄSK: Eventy firmowe i miejskie · Szkolne · Przedszkolne · Wesela · Komunie