

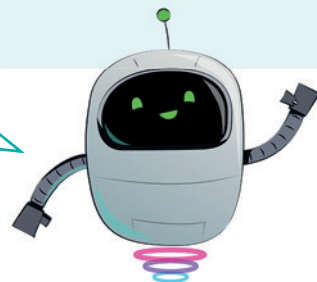
Een lekkere verrassing voor Bingel

Ik kan informatie uit een tekst halen en juist overschrijven.

1 Vul de recepten aan.

- Stap 1:** Lees het recept.
Stap 2: Geef het gerecht een passende naam.
Stap 3: Omcirkel wat voor soort gerecht het is.
Stap 4: Wat moet je kopen? Vul het boodschappenlijstje aan.
Stap 5: Bakken en smullen maar!

Kook je mee
voor het
bingel-feest?



Naam van het recept: _____

Dit is een soep / gebakje / drankje / voorgerecht.

Omcirkel

Benodigdheden

- een mixer of keukenrobot
- een klopper
- een grote kom
- papieren vormpjes om deeg in te doen
- een lepel, vork
- een pannenkoek



Boodschappenlijstje

- 80 g
- 100 g
- 100 g (zelfrijzende)
- 2
- 1 zakje

Zo maak je lekkere cupcakes:

- 1 Doe 80 gram boter in een kom.
- 2 Giet er 100 gram suiker bij.
- 3 Doe er evenveel (zelfrijzende) bloem bij.
- 4 Neem 2 eieren en breek ze. Giet ze ook in de kom.
- 5 Doe 1 zakje vanillesuiker in de kom.
- 6 Klop alles met een mixer of keukenrobot tot je een glad mengsel hebt.
- 7 Schep het mengsel in de vormpjes.
- 8 Je juf of meester bakt de cupcakes in een oven van 200 graden gedurende 20 minuten.
- 9 Versier de 10 cupcakes naar wens met jam, smarties, hagelslag of iets anders.



Naam van het recept: _____

Dit is een soep / gebakje / drankje / voorgerecht.

Omcirkel

Benodigdheden

- een mixer of keukenrobot
- een klopper
- een grote kom
- een taartrooster
- een wafelijzer en wafelvork
- een lepel, vork
- een pannenkoek

**Boodschappenlijstje**

- 250 g
- 250 g
- 200 g *fijne*
- *zakjes vanillesuiker*
- 4
- 1 eetlepel
- *snuifje*

Zo maak je heerlijke wafels:

- 1 Doe 250 gram boter in een kom.
- 2 Giet er 200 gram fijne suiker bij.
- 3 Meng of mix alles door elkaar.
- 4 Doe de 4 eieren er één voor één bij terwijl je klopt.
- 5 Doe er 250 gram bloem bij en meng goed door.
- 6 Giet er 2 zakjes vanillesuiker en 1 eetlepel olie bij.
- 7 Voeg een snuifje zout toe.
- 8 Meng tot je een glad beslag hebt.
- 9 Bak de wafels met hulp van je juf of meester. Wees voorzichtig!
- 10 Je hebt nu 50 kleine wafeltjes.
- 11 Smakelijk!



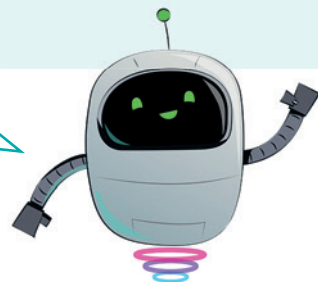
Een lekkere verrassing voor Bingel

Ik kan informatie uit een tekst halen en juist overschrijven.

1 Vul de recepten aan.

- Stap 1:** Lees het recept.
Stap 2: Geef het gerecht een passende naam.
Stap 3: Omcirkel wat voor soort gerecht het is.
Stap 4: Wat moet je kopen? Vul het boodschappenlijstje aan.
Stap 5: Bakken en smullen maar!

Kook je mee
voor het
bingel-feest?



Naam van het recept: cupcakes

Dit is een soep / gebakje / drankje / voorgerecht.

Omcirkel

Benodigdheden

- een mixer of keukenrobot
- een klopper
- een grote kom
- papieren vormpjes om deeg in te doen
- een lepel, vork
- een pannenkoek



Boodschappenlijstje

- 80 g boter
- 100 g suiker
- 100 g (zelfrijzende) bloem
- 2 eieren
- 1 zakje vanillesuiker

Zo maak je lekkere cupcakes:

- 1 Doe 80 gram boter in een kom.
- 2 Giet er 100 gram suiker bij.
- 3 Doe er evenveel (zelfrijzende) bloem bij.
- 4 Neem 2 eieren en breek ze. Giet ze ook in de kom.
- 5 Doe 1 zakje vanillesuiker in de kom.
- 6 Klop alles met een mixer of keukenrobot tot je een glad mengsel hebt.
- 7 Schep het mengsel in de vormpjes.
- 8 Je juf of meester bakt de cupcakes in een oven van 200 graden gedurende 20 minuten.
- 9 Versier de 10 cupcakes naar wens met jam, smarties, hagelslag of iets anders.

Naam van het recept: wafelsDit is een soep / gebakje / drankje / voorgerecht.

Omcirkel

Benodigdheden

- een mixer of keukenrobot
- een klopper
- een grote kom
- een taartrooster
- een wafelijzer en wafelvork
- een lepel, vork
- een pannenkoek

**Boodschappenlijstje**

- 250 g *boter*
- 250 g *bloem*
- 200 g *fijne suiker*
- 2 *zakjes vanillesuiker*
- 4 *eieren*
- 1 eetlepel *olie*
- *snuifje zout*

Zo maak je heerlijke wafels:

- 1 Doe 250 gram boter in een kom.
- 2 Giet er 200 gram fijne suiker bij.
- 3 Meng of mix alles door elkaar.
- 4 Doe de 4 eieren er één voor één bij terwijl je klopt.
- 5 Doe er 250 gram bloem bij en meng goed door.
- 6 Giet er 2 zakjes vanillesuiker en 1 eetlepel olie bij.
- 7 Voeg een snuifje zout toe.
- 8 Meng tot je een glad beslag hebt.
- 9 Bak de wafels met hulp van je juf of meester. Wees voorzichtig!
- 10 Je hebt nu 50 kleine wafeltjes.
- 11 Smakelijk!