

De keuze is reuze! Welke smaak kies jij?

Woordzoeker - ijsjes

Het is weer lente, tijd om een ijsje te eten!
Er zijn tegenwoordig heel veel smaken en soorten om uit te kiezen. Hieronder staan er een paar. Zoek de woorden op in de woordzoeker. Streep de gevonden woorden door.

W	K	O	K	O	S	R	N	S	B	O	
M	A	N	G	O	A	E	D	I	O	U	
I	S	T	F	K	O	M	K	N	S	B	
C	O	T	E	L	L	I	N	A	V	L	
G	I	J	T	E	R	W	L	E	A	R	I
S	I	M	P	I	I	J	K	T	S	U	E
K	O	E	K	J	E	S	T	A	C	H	
P	I	S	T	A	C	H	E	P	H	O	
A	M	A	R	E	N	A	R	P	T	O	
L	E	M	A	R	A	K	I	J	E	E	R
S	U	N	D	A	E	E	S	L	N	N	

Let op:

de woorden staan van boven naar beneden, van links naar rechts en schuin in de woordzoeker. Een letter kan bij meerdere woorden gebruikt worden. De woorden kunnen ook achterstevoren staan!

AMARENA	MILKSHAKE
BOSVRUCHTEN	OUBLIEHOORN
KARAMEL	PISTACHE
KIWI	RAKET
KNETTERIJS	SINAASAPPEL
KOEKJES	SOFTIJS
KOKOS	SUNDAE
MANGO	VANILLE
MELOEN	WATERIJS

1. Heb je alle woorden gevonden en doorgestreept? Dan blijven er letters over die samen een woord vormen. Schrijf het antwoord hier op:

2. Als jij een nieuwe ijssmaak mocht bedenken, welke smaak zou dat dan zijn?



Recept voor Jubileumcupcakes

Ingrediënten (voor 12 cupcakes)

- 150 gram boter
- 150 gram suiker
- 3 eieren
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram poedersuiker
- 2 eetlepels limonade of fruitsap
- 1 zakje chocoladesnoepjes, bijvoorbeeld Smarties of M&M's

Spullen

- 12 papieren cupcakevormpjes of een muffinvorm
- een kom
- een mixer
- een oven

DUUR:
35 minuten



Vorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Als je een muffinvorm gebruikt, smeer deze dan in met een beetje boter. Bij een papieren vormpje hoeft dat niet. Doe de suiker en de boter in een kom en klop alles met een mixer door elkaar. Doe de eieren er een voor een bij en klop nog even flink door. Doe er schepje voor schepje het bakmeel bij tijdens het mixen.

Bereiden

Vul de vormpjes tot de helft met 1 eetlepel beslag. Zet de vormpjes op een bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven en bak de cupcakes 20 à 25 minuten, dat wil zeggen tot ze goudbruin en gaar zijn. Zet daarna de oven uit en laat ze in de oven afkoelen. Maak intussen glazuur. Doe de poedersuiker in een kommetje en roer er 2 eetlepels bessensap of limonade doorheen. Strijk dit mengsel over de cupcakes en plak de chocoladesnoepjes erop. Liefst tien natuurlijk, want Nieuwsbegrip bestaat tien jaar. :-)



Een recept is een instructietekst. In een instructietekst staat hoe je iets moet doen, of wat je moet doen. Welke instructieteksten ken je nog meer?