今日青岛

宝贝儿





宝贝厨房

印度式甜薄饼



材料:面粉250克,盐2克, 水150毫升,细白糖粉50克,菜 籽油15毫升

做法:1、面粉、盐和水-起搅拌,揉成软面团。将面团 分成小团,用湿布或保鲜膜盖

2、取一小面团,用擀面棍 擀薄,均匀撒上细糖粉,折叠 成小方块后再用擀面棍擀薄。

3、平底煎锅置于中火上, 刷油,把薄饼放入,每面煎30 秒到1分钟,直到呈金黄色。

奶油泡芙

材料:糖,面粉,盐1撮,牛奶475 毫升,蛋黄2个,香草精1茶匙,黄油100 克,水225毫升,面粉125克,盐1撮,鸡

做法:1、蛋奶的做法:蛋黄2个打 散备用;在平底锅里将砂糖100克、面 粉5汤匙和盐拌匀,边搅边加牛奶,搅 匀后用中火煮开并不断搅拌,煮开60 秒之后,倒一小部分到蛋黄里并搅 拌;把热的蛋黄倒回锅里加热并搅 拌,直到再次起泡为止。端离火源后 加香草精,盖好放冰箱冷藏。

2.烤箱预热到230℃。

3.鸡蛋糕的做法:在平底锅里将 黄油100克和水225毫升煮开,筛入面 粉125克和盐,用力搅拌直到形成一 个球。端离火源后加入4个鸡蛋,每加



一个就搅拌一次。用勺把蛋浆舀进烤 盘里。

4.在预热好的烤箱中烤10分钟 然后把温度调低到摄氏200度再烤25 分钟,直到色泽金黄。完全冷却后从 烤盘里取出,中间夹上蛋奶,顶上撒 上糖粉即可。

亲子 悦读



《"美丽成长" 生命科普绘本系列》

成长是什么?是种子娃娃生根发芽前的 奇妙旅程;成长是什么?是卵宝宝破壳而出 前的沉睡不醒;成长是什么?是毛毛虫化茧 成蝶前的耐心等待。两位妈妈从自家小院出 发,将目光对准自然界中正在孕育成长的小 生命:卵、种子、毛毛虫,向孩子们娓娓道来, 带领孩子进入美丽神奇的动植物世界,认识 大自然中与他们息息相关、共同成长的动植 物朋友。

《洛克王国神宠传说2: 新人激战赛》。

魔法学院的生活每一天都充满了 惊喜,洛奇在这里认识了性格各异的 朋友,同时,小洛克们因为魔法学院的 某个比赛而振奋了起来,那会是什么 比赛呢?来看看《洛克王国神宠传说2: 新人激战赛》吧。



《绕着地球跑一圈》

丛书共6册,用孩子的语言,把世界 上国家的经典特点描绘出来,在孩子能 够理解的范围内,拓展知识点。书中介绍 了孩子感兴趣的知识,有著名的建筑、人 物、风景等。书中运用手绘的方法,将画 面较精美地呈现,每个细节都能给孩子 一个想象空间。此外,书中还穿插着孩子 喜欢的各种小游戏,如走迷宫、找不同、 画画等,可以提高孩子的动手能力。是一 套集认知、游戏于一体的图书。