

Den lille bagaren

Den lille bagaren älskar att baka.
Vad som helst så länge det är en kaka.

*Stryk med hela händerna över ryggen
i en stor cirkel. (1)*

Han är inte så noga med att följa receptet precis.
Nä, när den lille bagaren bakar gör han det på
sitt eget vis.

Stryk cirkeln åt andra hållet.

Han börjar med att äggen knäcka.
1-2-3-4-5 stycken.
Det bör räcka.

Knäck 5 ägg på ryggen. (2,3)

Därefter han sockret genom fingrarna strilar
och väcker vispen som ligger och vilar.

Dra med fingrarna utmed ryggen. (4)

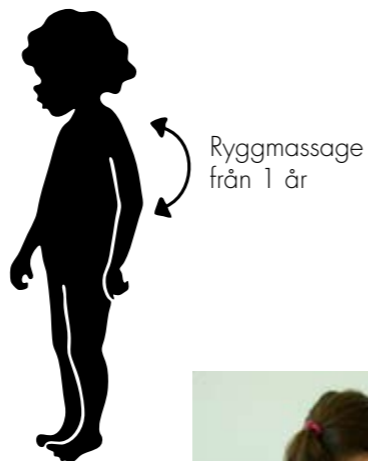
Vispen dånar och säger brum.
Av socker och ägg bildas ett vitt skum.
Ja vispen rör i all hast
i den röda fina bunken gjord av plast.

Massera i små cirklar utmed ryggen. (5)

Det smälta smöret håller den lille bagaren
sedan i.

Tar sig ett smakprov, han kan bara
inte låta bli. Mums!

Dra med fingrarna utmed ryggen. (4)



Knäck ägget.



Ägget rinner ut.

Det är dock något som saknas men den lille
bagaren vet inte vad.
Tills han kommer på att det är kakao för att
ge kakan smak av choklad.

Rita ett stort frågetecken på ryggen.

Så håller den lille bagaren smeten i formar
som är runda
och tänker: De här kakorna är nog
inte så sunda.

Klicka ut små högar på ryggen. (6)

Nu de fem minuter i ugnen ska stå
för att fin färg på toppen få.

Sedan är det bara att smaka
av den lille bagarens fantastiska kaka.

*Stryk med hela händerna över ryggen
i en stor cirkel. (1)*

