

Проект
**«Любимое блюдо
нашей семьи»**

Работу выполнила
ученица 3 класса
МОУ «Сторожевская СОШ»
Волчек Светлана
Учитель -Савина Ольга Дмитриевна
2017 год

Любимое блюдо
«Пирог с мандаринами»



Ингредиенты

- Для теста:

Пшеничная мука-200 граммов

Масло сливочное-50 граммов

Яйцо-1 штука

Сахар-50 граммов

Разрыхлитель-1ч.л.

Щепотка соли

- Для начинки:

Мандарины-6-7 штук

Сметана-60 граммов

Яйцо-1 штука

Сахар-2-3ст.л.

Пшеничная мука-1ст.л. без верха

Ванильный сахар-1ч.л.

Соедините 1 яйцо, сахар и размягчённое сливочное масло. Взбейте до однородной массы.



Муку смешайте с разрыхлителем.



**Соедините сухие и жидкие ингредиенты,
тщательно перемешайте.**



Форму для выпечки застелите пергаментом или фольгой.

Распределите тесто по всей форме. Сделайте бортики высотой 2 см. и уберите форму с тестом в холодильник на 30 мин. Удобнее использовать разъёмную форму для выпечки.



**Пока охлаждается тесто, приготовьте начинку.
Мандарины вымойте, очистите от кожуры,
разделите на дольки удалите белую плёнку.**



Приготовьте заливку. Соедините яйцо, сметану, 1ст. л. муки, сахар и ванильный сахар. Тщательно перемешайте до полного растворения сахара.



**Достаньте форму с тестом из холодильника.
Выложите на тесто мандариновые дольки.
Залейте фрукты яично-сметанным кремом.**



Выпекайте пирог в разогретой до 180 градусов духовке около 40-50 мин. Тесто должно быть золотистого цвета, а начинка не должна растекаться. Полностью остудите пирог в форме, переложите на блюдо, посыпьте сахарной пудрой, молотой корицей или тёртым шоколадом и нарежьте порционными кусками.

**Ароматный и вкусный пирог с мандаринами
готов. Вкусного вам чаепития!**



Спасибо за внимание!!!

