

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Проект по
окружающему
миру:
«Школа
кулинаров»
Презентация
ученицы 3 «В» класса
МОУ «Школа №3»
Города Алушта
Колбасиной
Екатерины
2016г.

Главная цель проекта:

- поэтапно
показать
процесс
приготовления
вкусного блюда
– «Капкейки»
(Бисквитные
кексы)

Рецепт «Капкейки»



Ингредиенты

(на 24

- **Порции)**
 - Масло сливочное - 200 гр.
 - Молоко - 250 мл.
 - Сахар – 300 гр.
 - Мука – 400 гр.
 - Яйца - 2 штуки
- Разрыхлитель - 2 ч. ложки
- Соль – 2 щепотки
- Ванилин – 1 пакетик



Прежде чем присту
пить к
работе помоем рук
и с мылом, оденем
фартук и косынку.



Способ
приготовлени
я пошагово :

- 1-

Хорошо взбиваем
масло и сахар.





- 2 -

Добавляем яйца и
соль. Снова
хорошо взбиваем.



**Добавляем
просеянную муку,
перемешанную с
разрыхлителем,
хорошо
размешиваем.**



- 4 -

**Добавляем
молоко, хорошо
размешиваем**



- 5 -

Вкладываем в
формочки
бумажные
стаканчики для



- 6 -

Наполняем тестом
чуть более, чем
наполовину.





- 7 -

Ставим в горячую
духовку (175 С) на
30 - 45 минут.



**Приятного
аппетита!!!**



**В нашей семье это
блюдо любят
все, потому что
оно вкусное.**

**Спасибо за
внимание!**

**Источники
информации:**

- Интернет**
- Домашний
фотоархив**