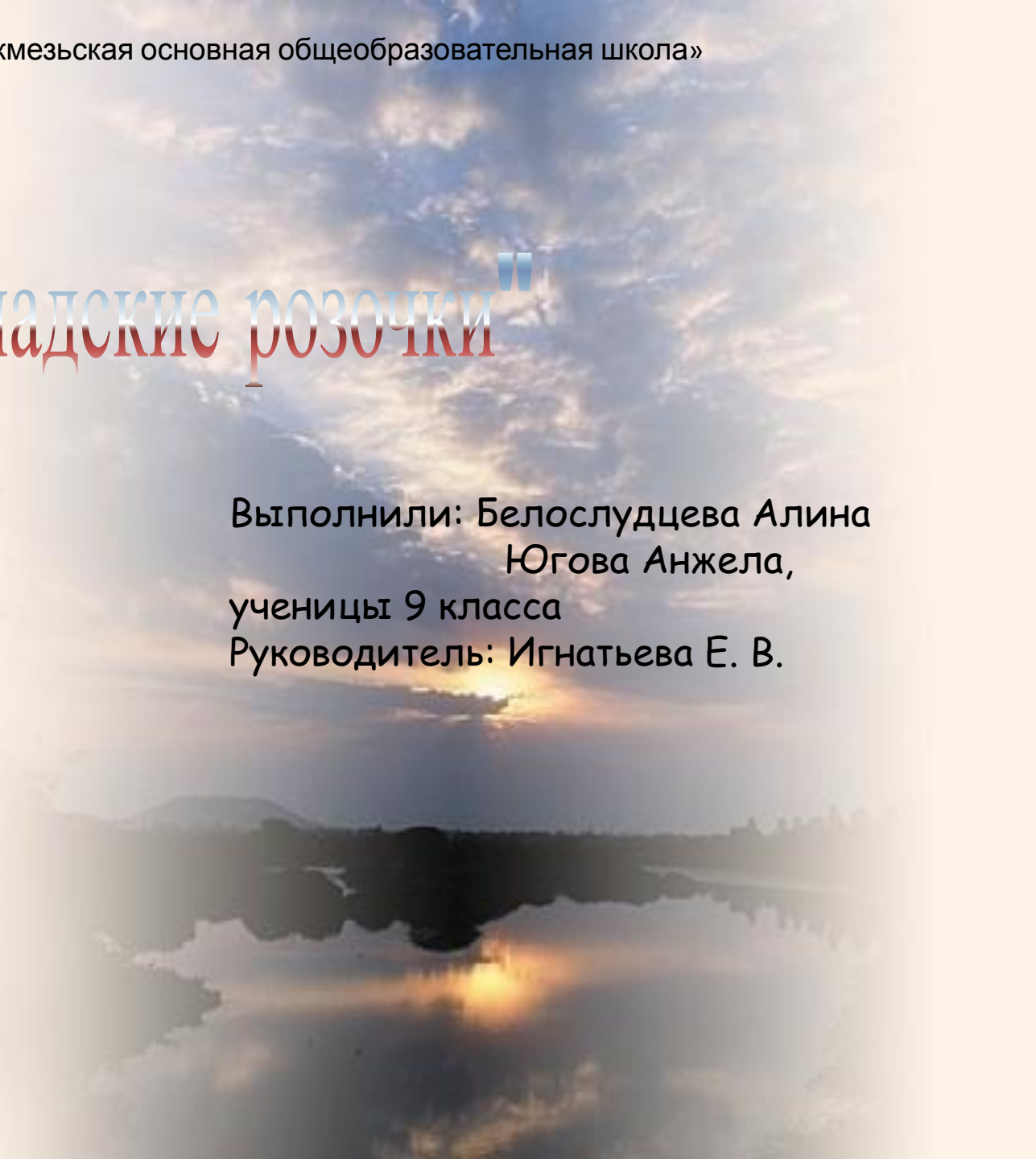




# "Канадские розочки"

Выполнили: Белослудцева Алина  
Югова Анжела,  
ученицы 9 класса  
Руководитель: Игнатьева Е. В.





*Привет, через час мы будем проездом в вашем районе, можно мы зайдем к вам в гости?..*

*Ах, чем же мне угостить и одновременно удивить гостей!?*





**Недавно подруга  
продиктовала очень  
интересный рецепт... (И  
продуктов нужно немного)  
И быстро, и необычно, и очень  
вкусно!**





Для приготовления данного блюда нам понадобится:

**1 стакан теплого молока, 1 стакан сахарного песка, 1/3 пачки сырых дрожжей, 1 пачка сливочного масла, мука. (Можно добавлять в крем по своему желанию - какао, мак, кокосовую стружку, сахарную пудру)**



**1 тесто:  
½ пачки  
сливочног  
о масла,  
мука ,  
замесить  
тесто как  
на  
пельмени.**



**2 тесто:  
1 стакан  
теплого  
молока,  
1/3 пачки  
сырых  
дрожжей,  
мука,  
замесить  
тесто как на  
пельмени.**



**У нас получилось 2 теста. Объединим их в одно.**



**Для удобства в работе поделим полученную массу на 2 части.**



**Готовим крем для булочек:  
½ оставшегося сливочного масла- растопим, добавим  
в него 1 стакан сахарного песка. Мы добавим в крем  
немного какао.**



**Раскатываем пласт теста**



Смазываем пласт  
полученным  
кремом.  
Скатываем в  
трубочку,  
защипываем края.



Нарезаем  
длиной 5-6 см.  
Защипываем  
нижнюю часть  
булочки.





Раскладываем  
булочки на  
противень и  
отправляем в  
духовку на 20-25  
минут при  
температуре 200-250  
градусов.

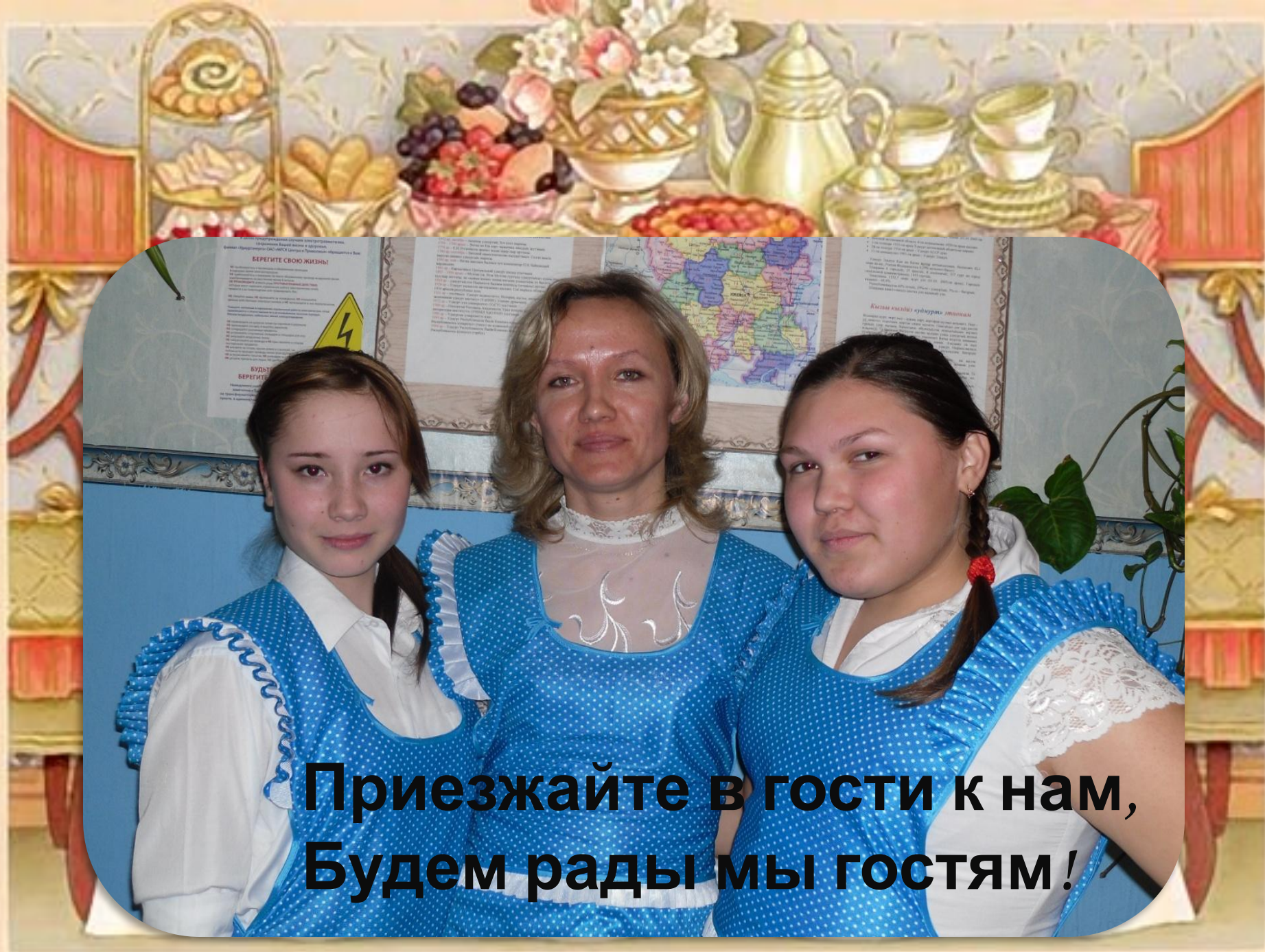


**А вот и  
результат!!**



**Согревает, освежает,  
Чай нас заново  
рождает.  
Если ты устал с  
дороги,  
Чай все тут же на  
подмоге**





**Приезжайте в гости к нам,  
Будем рады мы гостям!**