

Печенье "Елочная игрушка"



Учитель технологии Капарина Н.А. МОУ СОШ №32 г. Энгельс

Содержание мастер-класса:

1. Продукты для печенья.
2. Последовательность изготовления печенья.
3. Идеи изготовления съедобных украшений.
4. Интернет ресурсы.

Продукты

Печенье рассыпчатое:

2 яйца,

неполный стакан сахара,

180 грамм масла или
маргарина,

1 столовая ложка
майонеза,

1 чайная ложка
разрыхлителя,

1 пакетик ванилина,

2 чайные ложки крахмала,

карамель толченая,

три стакана муки.



Взбить яйца, постепенно добавляя сахар.



Добавить крахмал, разрыхлитель,
майонез и все взбить.



Добавить маргарин и постепенно добавлять муку, все тщательно размешивая.



Тесто получится мягким, но не должно прилипать к рукам.



Нужно раскатать тесто толщиной 0,5–0,7см. и вырезать печенье любой формы.



Вырезать отверстие для ленточки и окошечко для карамели чистыми подручными средствами.



Выложить печенье на присыпанный мукой противень или пергамент. Выпекать при температуре 180 градусов 10-15 минут. За 2-3 минуты до готовности в окошечки насыпать карамель и вернуть в духовку пока карамель не расплавится, а печенье не станет золотистым .



Печенье с противня снимать горячим.
Остудить и привязать ленточки.



Украстье елочку вкусными
игрушками.



Елочку можно украсить конфетами,
орешками или сухофруктами.



Можно испечь прянички и украсить их
глазурью.



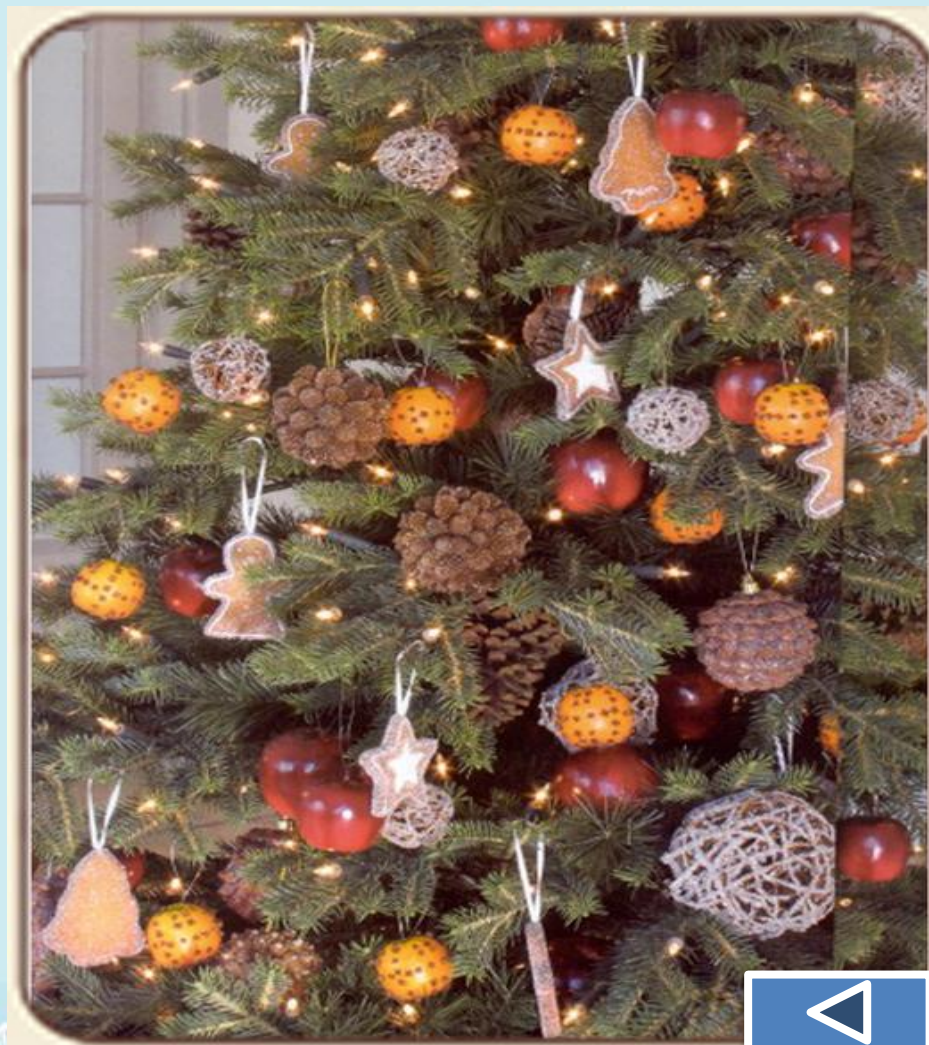
Можно яблочки расписать глазурью



Можно испечь печенье и украсить
конфетуром, орешками или
посыпкой.



И украсить елку в старинных традициях



Интернет ресурсы

1. Съедобные украшения на елку
<http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D0%A1%D1%8A%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F++%D0%BD%D0%B0+%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D1%83&rpt=image>
2. Расписные яблочки
http://crazymama.ru/forum.php?a=2&id_p=884&id_t=1933
3. Авторские фотографии

