

Конкурс «Чудеса своими руками»

Сообщества взаимопомощи учителей

<http://pedsovet.su>”



Бор Любовь Петровна

Учитель кулинарии

Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат

Г.Лысьва, Пермский край

Корзиночка из сдобного теста



Друзья

Прошу вас вместе со мной
приготовить это изделие и вы
получите истинное наслаждение от
этой работы и убедитесь в том, что
чудеса можно творить своими руками.

Продукты



Для работы нужны продукты: масло, сахар, соль, яйцо, мука.

Количество продуктов

Продукты	Количество
<i>Масло сливочное</i>	200 г
<i>Сахар</i>	180 г
<i>Яйцо</i>	80 г (2шт.)
<i>Мука</i>	400 г
<i>Сода</i>	На кончике ножа
<i>Мармелад</i>	100 г
<i>Зефир</i>	200 г

1 этап



Взбить размягченное масло

2 этап



Добавить яйцо и взбить массу

3 этап



Всыпать сахар

4 этап



Взбить в однородную массу

5 этап



Просеять муку

5 этап



Всыпать муку во взбитую массу

6 этап



Замесить тесто

7 этап



Тесто раскатать, нарезать на полоски

8 этап



Полоски замкнуть в кольцо и придать рельефную форму

9 этап



Поставить в духовку для выпечки (температура выпечки – 250 градусов, продолжительность выпечки – 10 минут).

10 этап



Выпеченные кольца охладить

11 этап



Смазать вареным сгущенным молоком

12 этап



Соединить все кольца, придавая форму корзинки

13 этап



Вставить ручку в корзинку

14 этап



Сделать розы из зефира, предварительно нарезав его на тонкие ломтики

15 этап



Собрать розы

16 этап



Уложить розы в корзинку

17 этап



Из мармелада сделать листочки

Корзиночка из сдобного теста



Корзинку сдобную я сотворила: нежную,
румяную, хрустящую!
Для гурманов - наслаждение настоящее.
В них вложила душу и умение
И, конечно, вдохновение!