

# 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

<b>Продукты</b>	<b>Количество</b>
<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!