

Урок технологии

7 класс

**ТЕМА: «Бисквитное тесто -
«Шарлотка с яблоками»**

Юркина Лариса Юрьевна

учитель технологии

ГБОУ СОШ №1004 г. Москва

Москва 2012г.



Ингредиенты:

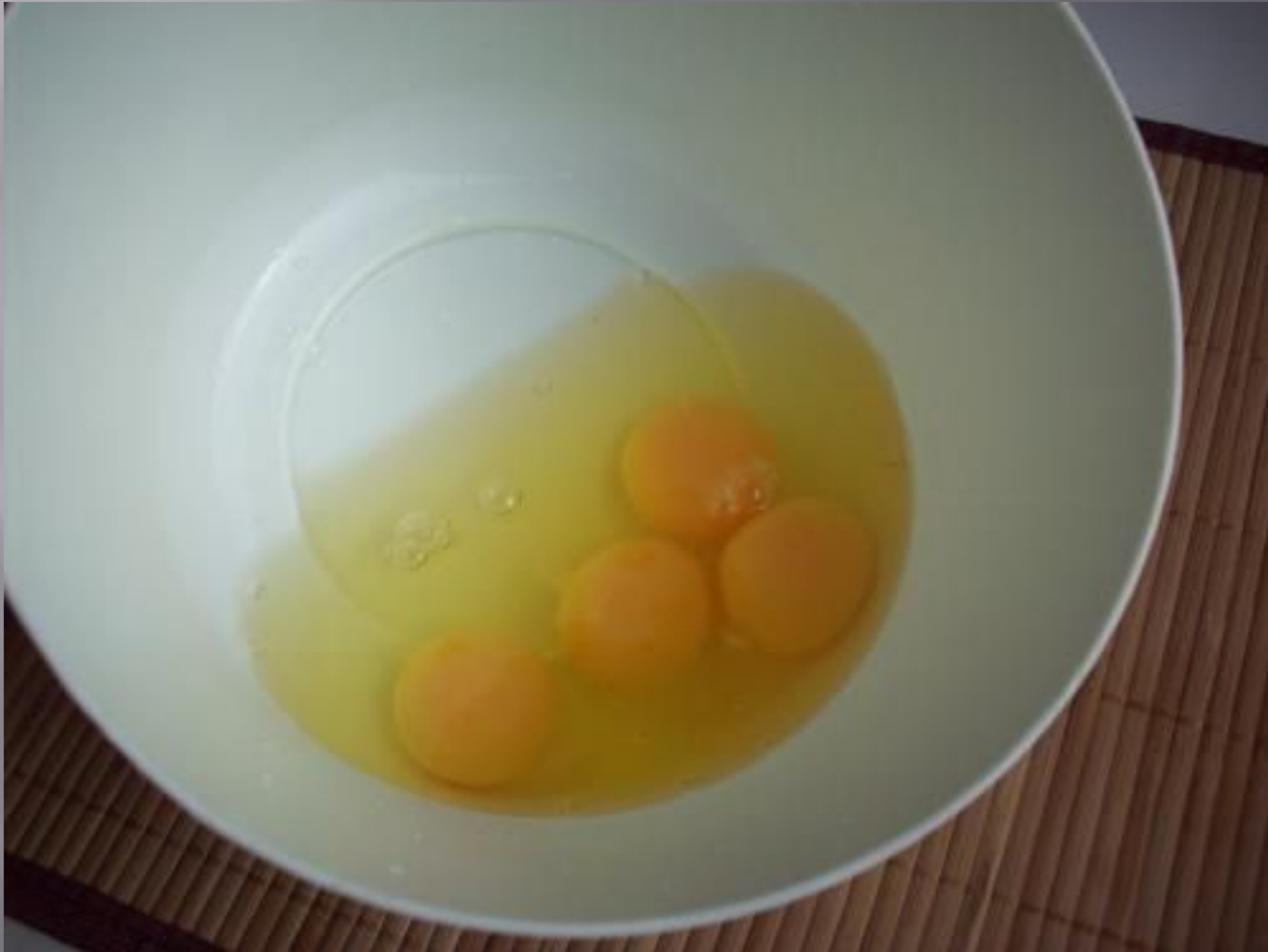
- ▣ – яблоки (2 крупных);
- яйца (4 шт.);
- сахарный песок (1 стакан);
- мука (1 стакан);
- разрыхлитель (1/2 ч. ложки).



Инвентарь.

- ▣ - миска и тарелка;
- ▣ - ложка и нож;
- ▣ - миска для выпечки;
- ▣ - стакан.

взбиваем яйца.



**Тщательно взбиваем миксером.
Масса должна увеличиться в
несколько раз.**



Затем понемногу добавляем сахар, продолжая взбивать.



**Как только сахар растворится,
добавляем муку и разрыхлитель.**



**Моем яблоки, очищаем от
сердцевинны и нарезаем
кусочками.**



**Смазываем форму растительным
маслом, выкладываем яблоки.
Сверху выливаем тесто**



**Оно должно покрыть яблоки и
сверху положить яблоки.**



**Ставим пирог в заранее
разогретую духовку (180-200
градусов) и выпекаем до
готовности, от 40 до 60 минут.**

