

**Творческий**

**проект**

**„Мистер творожник,,**



# **Руководитель проекта- Кибальниченко Галина Николаевна**



# ***Наши поварята:***

***Глазунова Алёна***

***Горовей Полина***

***Донченко Дарья***

***Журавлёва Александра***

***Козенко Ирина***

***Лыга Анастасия***

***Миронова Алина***

***Мышко Анастасия***

***Червякова Леонтия***



**Несмотря на то, что пирог получился вкусным, большим и сытным на него ушли совсем не большие расходы.**

**Творог-700г-70руб.**

**1п маргарина-45руб.**

**2ст сахара-15руб.**

**4ст муки-15руб.**

**5 яиц-17.50руб.**

**И того вышло 162.50 руб.**

# Для приготовления понадобится:

**2 пачки творога, ст.  
сахара, 5 яиц.**

**4 ст. муки, 1 ст. сахара,  
0.5 чай. л. Сода, 1 п.  
Маргарина.**

**Тщательно  
перемешать**

**Порубить ножом,  
стереть в труху**

# **Приготовление:**

- 1. Противень застелить бумагой для выпечки или хорошо смазать маслом.**
- 2. Разделить тесто на две половинки.**
- 3. Первую половину выложить на противень, распределить.**
- 4. Вылить начинку на тесто, распределить.**
- 5. Начинку засыпать остатками теста.**
- 6. Поставить в духовку на 30 минут.**

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!**

