



МОЁ ХОББИ.



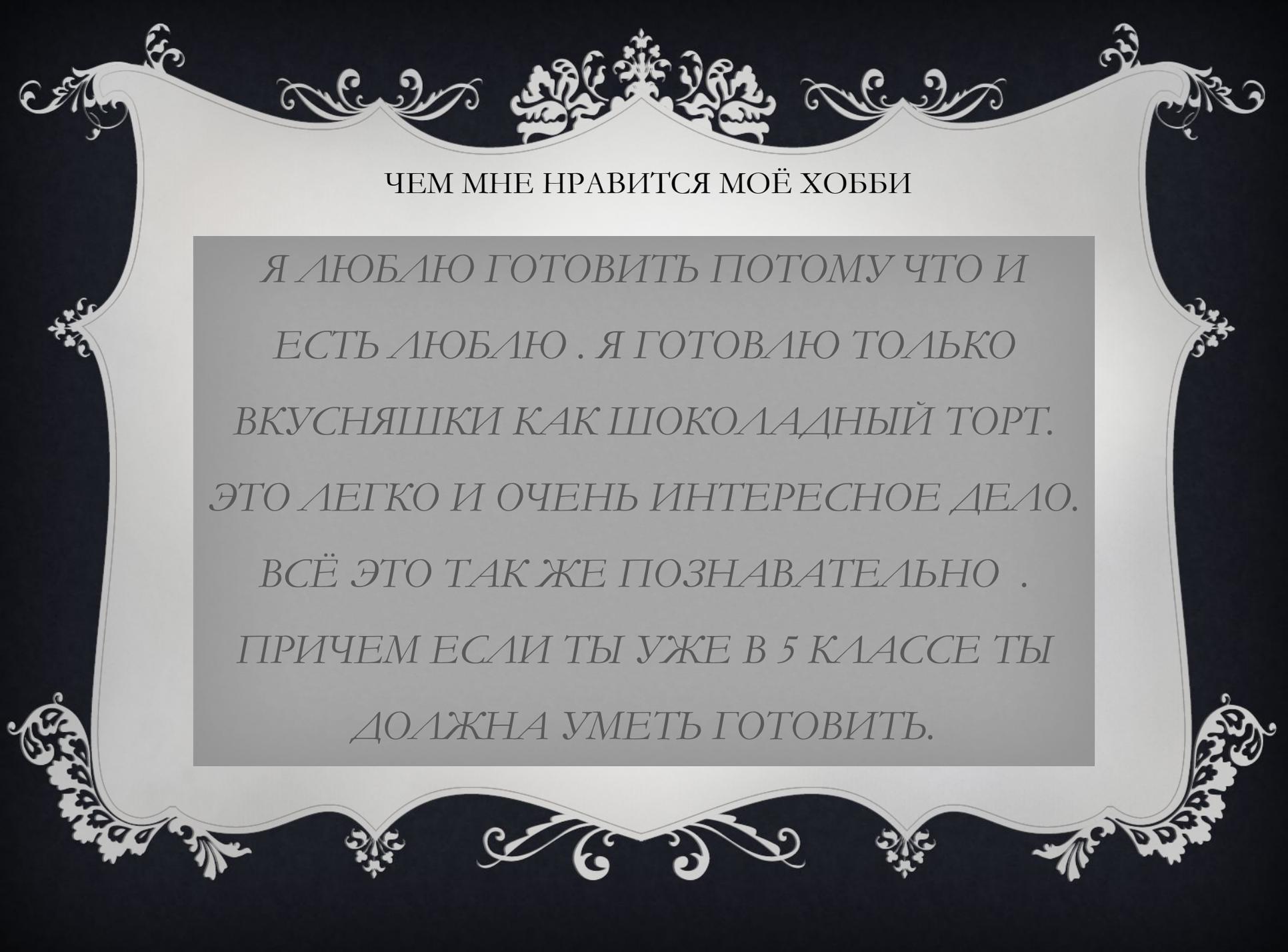
Работа

Г.Мишель



МОЁ ХОББИ КУЛИНАРИЯ

Кулинария мне она нравится тем
что в ней надо работать . Мне она
нравится она увлекательная ,
весёлая .причем я готовлю только
вкусняшки .как на картинке я это
готовила.



ЧЕМ МНЕ ПРАВИТСЯ МОЁ ХОББИ

*Я ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ ПОТОМУ ЧТО И
ЕСТЬ ЛЮБЛЮ . Я ГОТОВЛЮ ТОЛЬКО
ВКУСНЯШКИ КАК ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ.
ЭТО ЛЕГКО И ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНОЕ ДЕЛО.
ВСЁ ЭТО ТАК ЖЕ ПОЗНАВАТЕЛЬНО .
ПРИЧЕМ ЕСЛИ ТЫ УЖЕ В 5 КЛАССЕ ТЫ
ДОЛЖНА УМЕТЬ ГОТОВИТЬ.*



КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

В детстве я наблюдала как мама готовит булочки . Я записывала всё что мама делала
точнее я рисовала действие мамы.потом подросла стала большой и сама начала
готовить . Мама перестала готовить.я начала смотреть что рисовала в детстве и
готовила.мне было не удобно потомучто мои каляки были мне не понятны .потом
начала читать рецепты больше узнала. Потом стала профессионалкой .начала
использовать всё всё что находилось дома . Создала свой рецепт.





РЕЦЕПТ

Рецепт приготовления кексов в
микроволновке за 5 минут

Ингредиенты

Порций: 1

- 4 ст.л. муки
- 2 ст.л. какао
- 2 ст.л. сахара
- 1 яйцо
- 3 ст.л. молока
- 3 ст.л. растительного масла
- 1/4 ч.л. ванили
- 1 ст.л. шоколада (мелко нарубленного) - по желанию
- 1 большая кружка (не железная)

Способ приготовления

Подготовка: 2 мин > Приготовление: 3 мин > Общее время: 5 мин

1. Добавьте в кружку муку, какао и сахар, хорошо перемешайте.
2. Разбейте в кружку яйцо. Хорошо размешайте, чтобы на дне не оставались мучных комков. Влейте молоко и масло, затем добавьте ваниль и шоколад, размешайте.
3. Поставьте кружку в микроволновку и запустите на 3 минуты на высокой мощности. Подождите, пока кекс перестанет подниматься и усядется в кружке.
4. Если нужно, отделите кекс от стенок кружки ножом и переверните на блюде.



СПАСИБО ЗА ПРОСМОТОР
КОНЕЦ.