

Проект «Сладкий СТОЛ»

Работу выполнила
ученица 7 «Г» класса
Каталова Илона

Меню:

- Печенья из песочного теста
- Творожные кексы
- Молочный банановый коктейль

Печенье из песочного теста

Рецепт:

- Мука – 500 г
- Сливочное масло – 150 г
- Сахар – 200 г
- Яйцо – 3 шт.
- Соль $\frac{1}{3}$ ч. ложки
- Ванильный сахар – 1 ч. ложка
- Разрыхлитель – 1 ч. ложка
- Сахарная пудра для посыпки

Приготовление:

- Масло, сахар и ванильный сахар перемешать вилкой или миксером.
- Добавить яйца и взбить венчиком или миксером.
- Муку смешать с разрыхлителем
- Добавляя постепенно муку в смесь, замесить крутое тесто не липшее к рукам
- Охладить тесто в холодильнике (не обязательно)

Творожные кексы

Рецепт:

- Творог – 130 г
- Сахар – 150 г
- Масло сливочное – 70 г
- Мука – 150 г
- Яйца – 2 шт
- Разрыхлитель – 0,5 ч. ложки

Приготовление:

- Мягкое масло взбиваем венчиком с сахаром
- Затем вбиваем яйца и выкладываем творог. Взбиваем до однородности. Просеиваем муку с разрыхлителем
- Раскладываем тесто в формочки для кексов. Формочку заполняем на 2/3.
- Выпекаем в предварительно разогретой до 180 градусов духовке – 35 мин.
- Готовые кексы вынимаем из формочки и даем остыть.

Молочный коктейль

Рецепт:

- Бананы 2 шт
- стакан молока
- Мороженое пломбир – 100 г

Приготовление:

- Очищенный и порезанный на небольшие кусочки банан насыпаем в глубокую посуду.
- Насыпаем туда же мороженое и наливаем молоко
- Все хорошо взбиваем миксером или блендером.

Спасибо за
внимание!

