

Российская Федерация
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Гимназия»

Приготовление блюда из варёных и припущенных овощей

Выполнила:

Лунина Валерия

обучающаяся 8 «Д» класса

МБОУ «Гимназия»

* ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ

Ингредиенты:

тыква - 300 г; средние яблоки - 2 шт;

изюм - горсть; молоко - 200 мл;

сахар - 3 ст. ложки; манная крупа - 100 г;

вода - 150 мл; яйцо куриное - 2 шт;

ваниль, корица.



* **Кухонный инвентарь:**

* **кастрюля, венчик или миксер, толкушка или блендер, форма для запекания, ложка или лопаточка, нож, разделочная доска.**

* **Время приготовления: 1,5 часа.**

* **Количество порций: 6.**



* Приготовление:

- * Тыкву припускают с молоком и маслом до полуготовности, добавляют сахар, очищенные яблоки и доводят до размягчения. В полученную массу засыпают манную крупу и, помешивая, варят на слабом огне 8–10 мин. После этого охлаждают до 70° С, вводят яичные желтки, затем, осторожно помешивая, взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару. При отпуске поливают маслом.