

Творческий конкурс мастерства.
Номинация «Кулинарный поединок»

ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ СЕМЬИ ТОЛСТЫХ «Королевская ватрушка»



**Здравствуйте, меня зовут
Толстых Марина Викторовна.**

Я мама двух замечательных девочек !

Валерии 11 лет, она учится в 5 «Б» классе МБОУ «СОШ №35 им. К.
Д. Воробьева».

Варваре 5 лет она воспитанница МБДОУ «Детский
комбинированного вида № 82»



Сегодня мы с моими девочками познакомим Вас с любимым десертом нашей семьи который называется «Королевская ватрушка». Печь этот пирог меня научила мама, а я с удовольствием передаю эти знания моим помощницам! Вместе с ними мы добавили в рецепт кокосовую стружку, потому что нам так вкуснее!



Нам понадобится:

- Мука пшеничная -3,5
- Стакана Масло сливочное -250 Грамм
- Сахар -2 Стакана
- Творог -400 Грамм
- Яйца -2 Штуки
- Ванилин - 2 Штуки
- Сода - 1 Чайная ложка
- Кокосовая стружка – 1 штука
- Очаровательные помощницы -2
- штуки)))))



В миску просеиваем муку, добавляем ванилин и 1 стакан сахара.

И просим помощниц помочь



**Масло натираем на терке , добавляем соду
и все перемешиваем вилой**



**Вот такое необычное рассыпчатое тесто
у нас получается**



Для начинки смешиваем творог, яйца, ванилин, 1 стакан сахара.



**Взбиваем всё блендером.
У нас получается мягкая творожная масса.**



**Смазываем форму маслом,
и ложкой высыпаем половину теста на дно формы.
И снова просим помощниц о помощи!**



**Добавляем творожную массу , посыпаем ее
кокосовой стружкой.
Сверху добавляем оставшееся тесто.**



Когда все ингредиенты добавлены
отправляем пирог в духовку



**Выпекаем пирог в разогретой до 180
градусов духовке
около 50-60 минут,
до светло-золотистого цвета.
Готовый пирог достаем из духовки и
даем полностью остыть в форме.**



Вкуснее всего, королевская ватрушка в охлажденном виде.

Остывший пирог посыпаем кокосовой стружкой.



**Разрезаем пирог и устраиваем семейное чаепитие !!!
Любое блюдо получается вкуснее если готовить его
с любовью !!!**



Чтоб дом был счастливым,
наполненным лаской, Я дам Вам
рецепт под названием «Сказка».
Не сложный, но верный, его
соблюдайте. Согласны? Ну что же,
тогда приступайте. Шесть чашек
ЛЮБВИ Вы смешайте с ЗАБОТОЙ, Три
ложки ДОВЕРИЯ, чашку РАБОТЫ, Две
чашки ПРОЩЕНИЯ и горсть
ДОБРОТЫ, Добавьте чуть ВЕРНОСТИ,
нежной МЕЧТЫ. Три чашки НАДЕЖДЫ
и ДРУЖБЫ пол миски, стакан
УВАЖЕНИЯ к старшим и близким. Две
ложечки СМЕХА, немного УДАЧИ,
Щепотку ТЕРПЕНИЯ. И Ваша задача
Всё сдобрить УЛЫБКОЙ сердечной и
ЛАСКОЙ, И с утренним кофе подать
эту «Сказку»

