

Творческий конкурс мастерства.  
Номинация «Кулинарный поединок»

# ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ СЕМЬИ ТОЛСТЫХ «Королевская ватрушка»

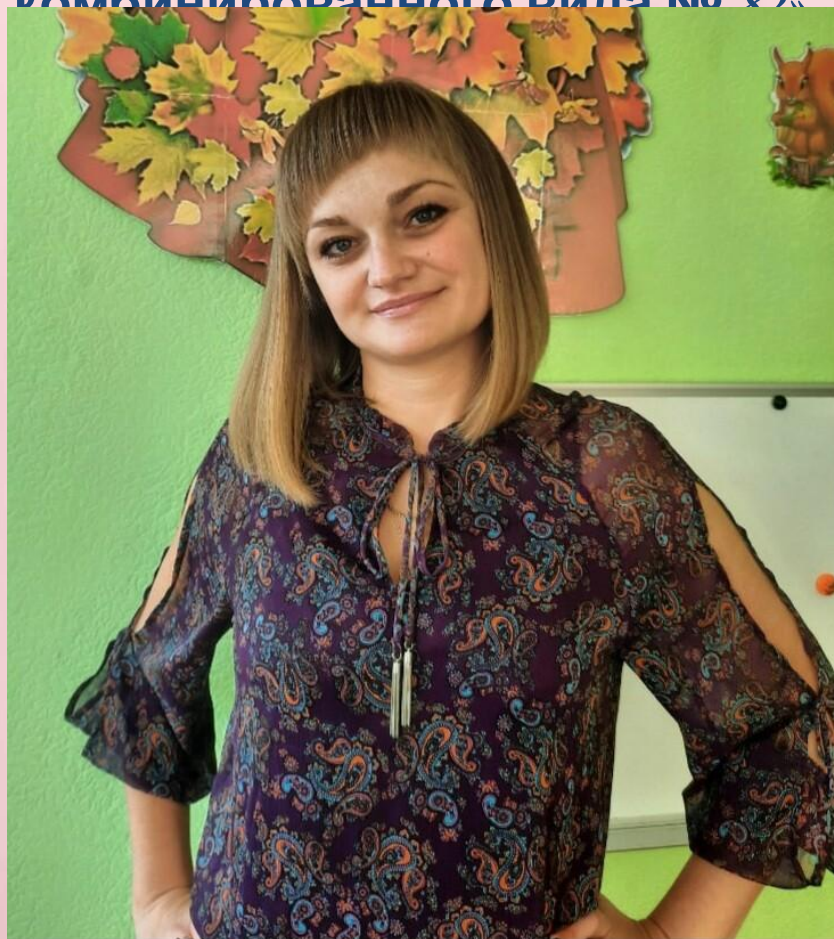


**Здравствуйте, меня зовут  
Толстых Марина Викторовна.**

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»

