

Проект «Школа кулинаров»

Цель: Приготовить печенье из рассола от огурцов.

Форма работы: Индивидуальная, но прислушиваться к советам бабушки.

Этапы работы:

- Посоветоваться с бабушкой;**
- Купить недостающие продукты;**
- Пошагово разобрать рецепт;**
- Приготовить посуду и продукты;**
- Приступить к приготовлению.**

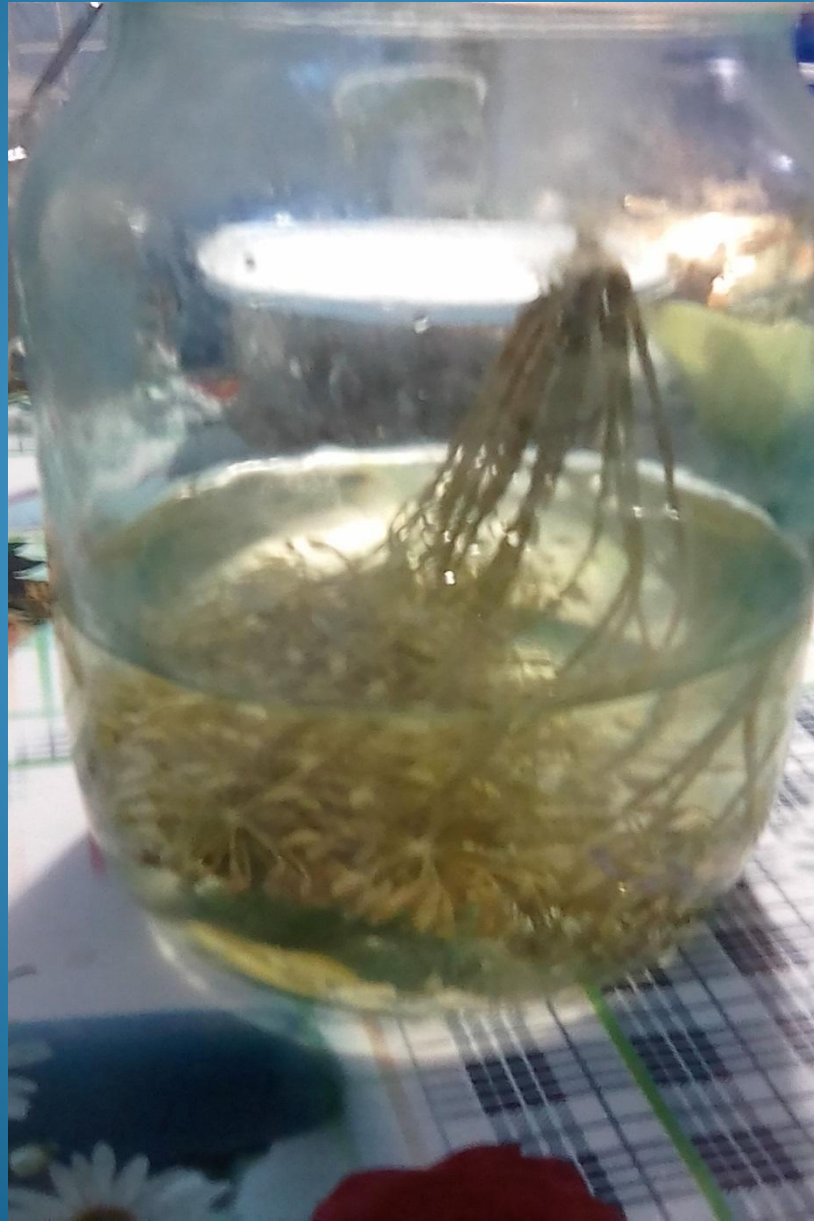
В миску разбить яйцо и хорошо его взбить



В взбитое яйцо добавляем на кончике ножа
ванилин и чайную ложку разрыхлителя для
теста, перемешиваем.



**Вливаем в смесь стакан рассола от огурцов,
смесь не солим.**



Добавляем 100 гр. сахара и 100 гр. подсолнечного масла. Всё хорошо перемешиваем до растворения сахара.



В смесь просеиваем муку и замешиваем тесто.



Тесто готово.



**Раскатать тесто в лепёшку, толщиной 7-9мм и
вырезать формочками заготовки.**



Выложить на противень заготовки, разогреть духовку до 190-200 градусов и поставить лист для запекания в духовку на 25-30 минут.



Дать печенюю отстыть. Выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.



Можно пробовать.
Приятного аппетита.

