

Презентация на тему: МОЕ ВКУСНОЕ УВЛЕЧЕНИЕ

Подготовила: учащаяся группы № 46

Беланович Анастасия



А теперь рецепты от наших победителей

НАСТРОЕНИЕ

**Бананы – 5-6 шт;
Шоколад – 100 гр;
Печенье - 1 пачка.**

Приготовление:

**Печенье измельчить,
шоколад растопить,
бананы нарезать кусочками.**

Опустить каждый кусочек банана, сначала в жидкий шоколад, затем в печенье. Украсить кокосовой стружкой.



А теперь рецепты от наших победителей

ТВОРОЖНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

**Печенье – 0,5 кг;
Творог – 0,5 кг;
Масло сливочное – 150 гр.;
Сахар – 1 стакан.**



Приготовление:

Творог размять с маслом и сахаром, затем массу разделить на 2 части.

В одну добавить изюм, во вторую – какао.

На поднос выложить печенье (каждая печенюшка предварительно смочена в молоке), затем масса с изюмом, опять печенье, масса с какао, печенье, глазурь, орехи.

Для глазури: 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао, сливочное масло.

А теперь рецепты от наших победителей

ВОСЕНЬСКИ СМАК

3 яікі;
1-2 ст. л. смятаны;
 $\frac{3}{4}$ шклянкі цукру;
Карыца, ванілін – па густу.

Прыгатаванне:

Жаўткі з паловай цукру змешваем у адной місцы.

У другой – міксерам узбіваем бялкі, паступова дадаючы астатнюю палову цукру. Ва ўтварыўшуюся пену дадаем расцertyя жаўткі. Працягваем узбіваць.

Муку сеем праз сіта, дадаем смятану, карыцу, ванілін.

Атрымліваем аднастайную масу.

Бляху змазваем сланечнікавым алеем, кладзем зверху ліст паперы для выпякання (можна звычайнай), змазваем яе алеем абапал.

Чысцім яблыкі, наразаем тонкімі паўколамі, укладваем на бляху.

Зверху выліваем цеста.

Запякаем у духоўцы пры 180° С 30-40 хвілін да з'яўлення прыемнага паху.

Прыемнага апетыту!

