

Индивидуальное задание к лабораторной работе №3.

Студентка гр. 0704 – Мокеева Милена
Преподаватель – Бушмакин А.Л.



ПОВАРЕНОК-МИЛЕНА ПРЕДСТАВЛЯЕТ:

Приворотные кексы

(или как напрочь забыть о диете)



Этапы ГОТОВКИ

Подготовка
продуктов и
инвентаря

Замес теста
(10-15 минут)

Непосредствен
но выпечка
(20 минут)



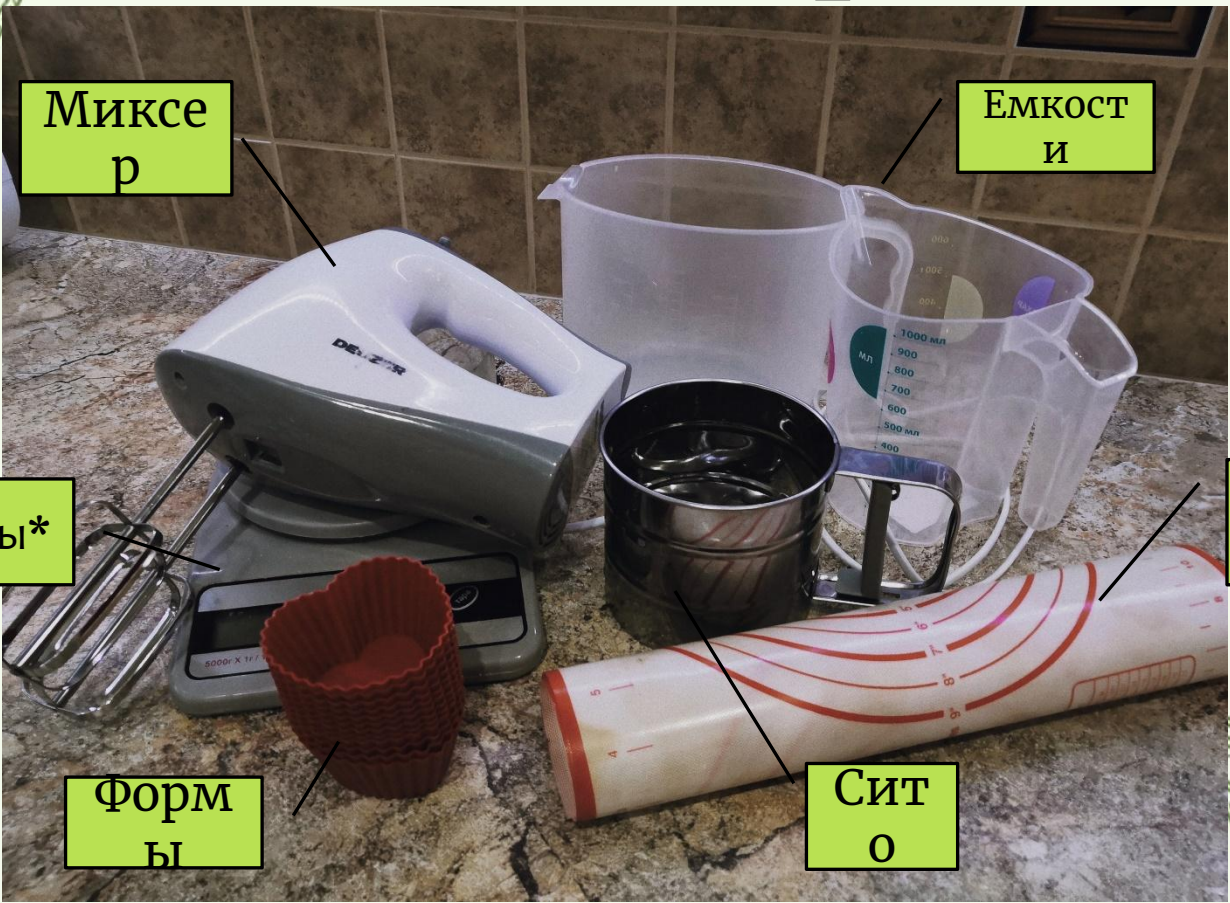
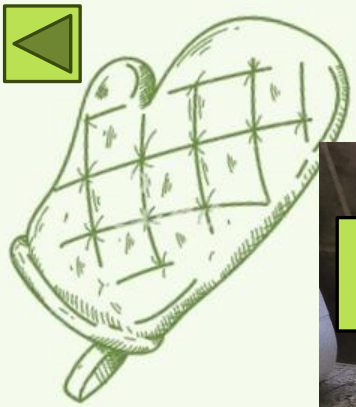
Необходимые ингредиенты:

| Ингредиенты | Количество |
|------------------|------------|
| Масло сливочное | 150 гр. |
| Мука | 220 гр. |
| Сахар | 120 гр. |
| Молоко | 120 мл. |
| Яйца | 2 шт. |
| Разрыхлитель | 1 ч. л. |
| Корица | по вкусу |
| Вареная сгущенка | По желанию |





Инвентарь:



Миксе
р

Емкост
и

Весы*

Силиконовый
коврик

Форм
ы

Сит
о





1. Размягченное
масло взбиваем с
сахаром





2. Добавляем яйца
и молоко.
Продолжаем
взбивать.



3. Просеиваем к
получившейся
массе муку и
разрыхлитель.
Перемешиваем
до однородного
состояния.





4. По желанию добавляем корицу (но с ней правда вкуснее, попробуйте)





Примерно такая
консистенция
должна
получиться –
плавно
сползающая с
ложки, нежидкая:





5. Ставим духовку на «верх-низ» на 180-200°C. Тем временем заполняем формочки на $\frac{3}{4}$.

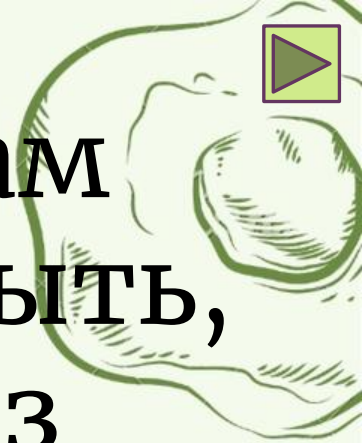


6. Ставим
кексы в
духовку на 20
минут.
Проверяйте
готовность
зубочисткой.





7. Даем кексам
немного остыть,
вынимаем из
формы,
укладываем и
посыпаем
сахарной пудрой.





ГОТОВО!

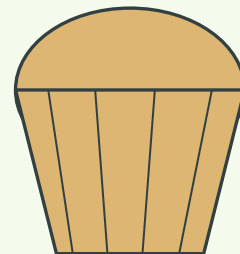
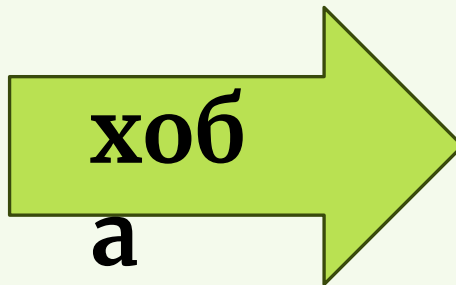
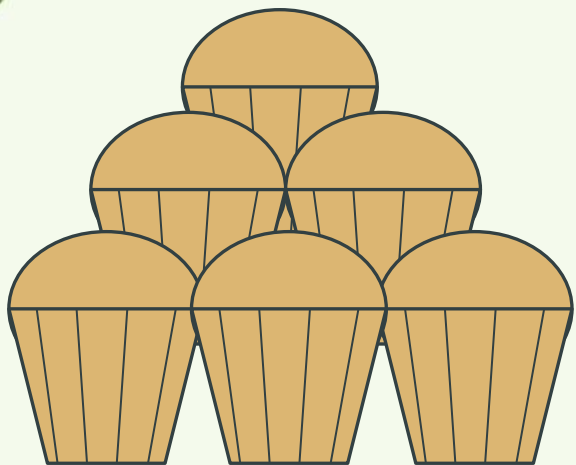




Как видите,
все-таки
приворотны
е))



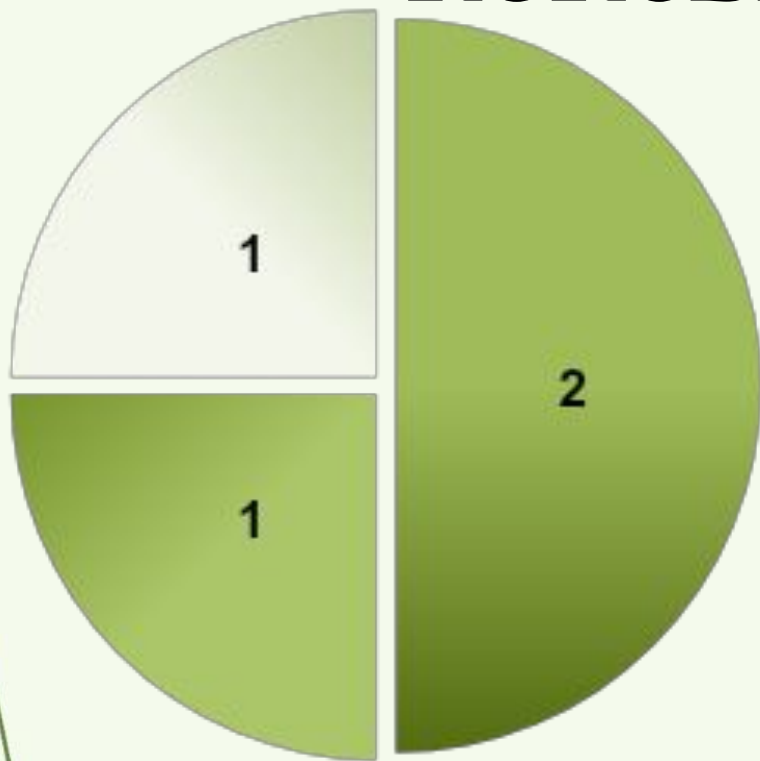
Примерно так исчезли все кексы:



Понравились ли вам

кексы?

это часть членов этой семьи:



- Да (мама и папа)
- Да, но другим цветом (бабушка)
- А добавка будет? (младший брат)



Спасибо!



**На этом мое индивидуальное
задание подходит к концу,
надеюсь, вам было интересно
и полезно!**