

# 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)



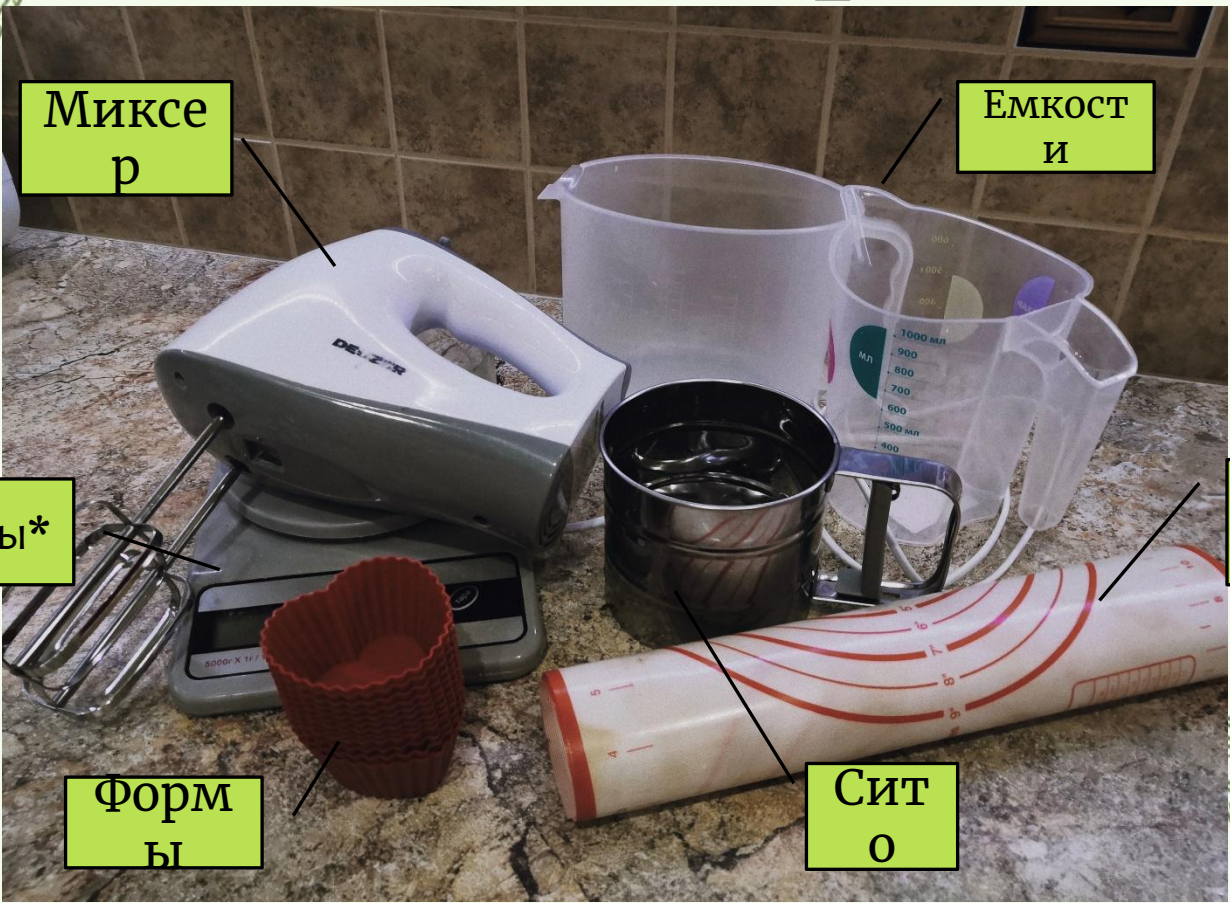
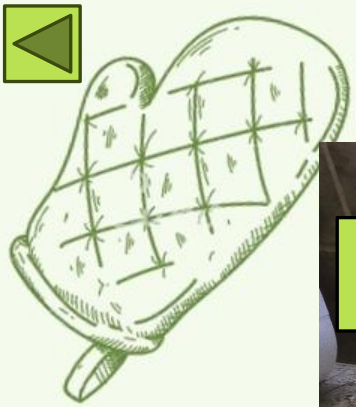
# Необходимые ингредиенты:

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:



Миксер

Емкости

Весы\*

Силиконовый коврик

Формы

Сито





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  $\frac{3}{4}$ .

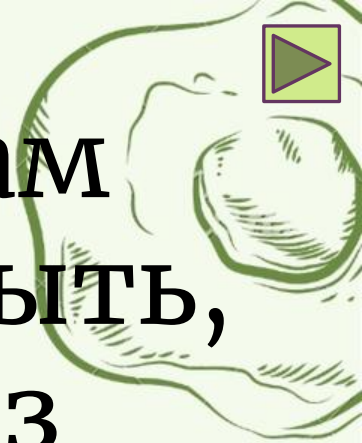


6. Ставим  
кексы в  
духовку на 20  
минут.  
Проверяйте  
готовность  
зубочисткой.





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





ГОТОВО!



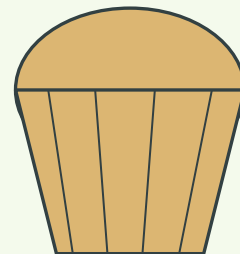
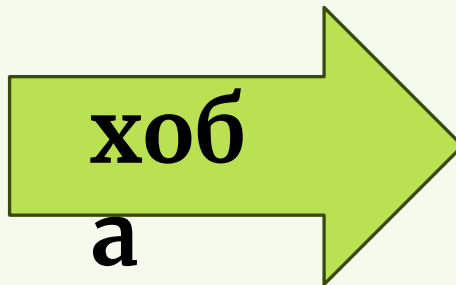
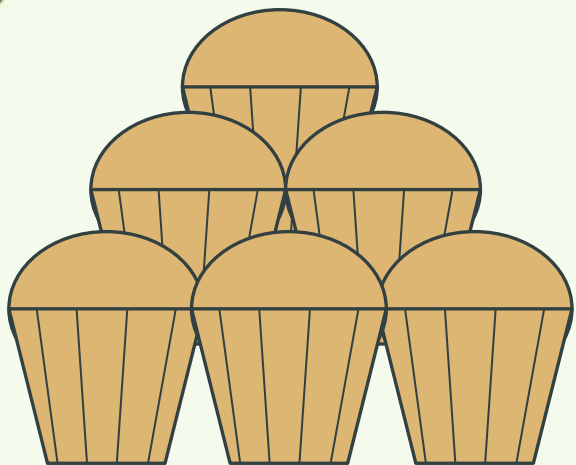


Как видите,  
все-таки  
приворотны  
е))





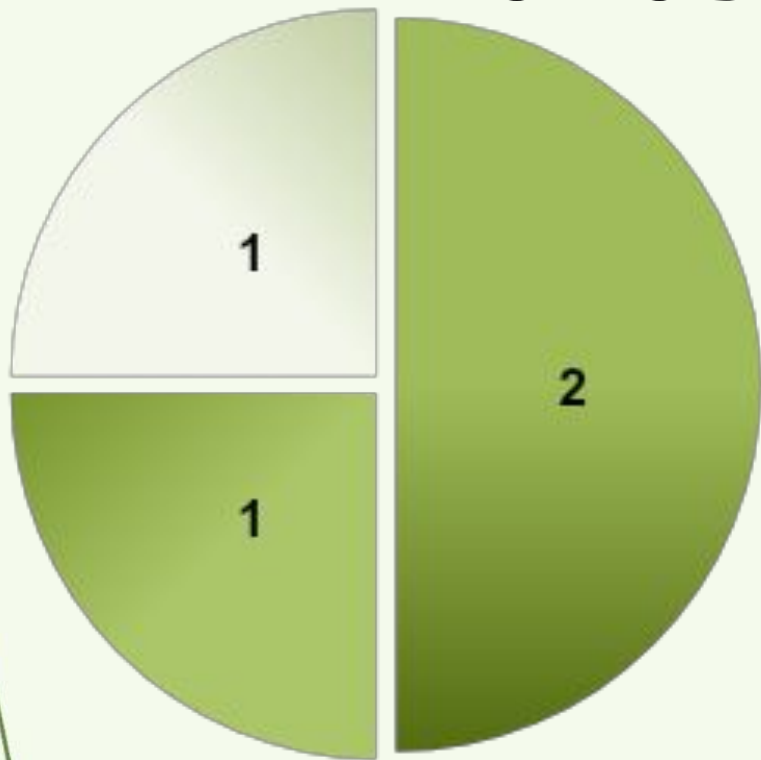
# Примерно так исчезли все кексы:



# 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!**