



Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Лицей №2»  
г.о. Ступино Московской области

# *Маффины «Полезные штучки»*

Учащиеся 3 «Б» класса



## Ингредиенты:

*Мука - 150 г*

*Сахар (тростниковый) - 100 г*

*Хлопья (овсяные) - 90 г*

*Яйца - 1 шт.*

*Молоко - 80 мл*

*Морковь - 4 шт., банан - 1 шт.*

*Изюм - 70 г*

*Сода (пищевая) - 1/2 ч. л.*

*Разрыхлитель - 1/2 ч. л.*

*Специи (молотый мускатный орех) - щепотка*

*Соль - 1/2 ч. л.*

*Масло (оливковое) - 3 ст.л*





## Способ приготовления:

*Смешайте в миске муку, сахар, соду, мускатный орех и соль.  
Добавьте к ним геркулес и изюм и снова перемешайте.*





## Способ приготовления:

*Нарежьте банан мелкими кубиками, морковь натрите на тёрке, добавьте их вместе с оливковым маслом, молоком и яйцом в муку. Ещё раз всё хорошо перемешайте — у вас должно получиться однородное тесто.*





## Способ приготовления:

*Возьмите формочки для 10 маффинов, смажьте их маслом и равномерно распределите в ней тесто.*



## Способ приготовления:

*Выпекайте в духовке, разогретой до 200°C, в течение 23—25 минут. Готовность проверьте зубочисткой.*





# Приятного аппетита!!!





# А тем временем родители ...







Спасибо

за внимание

