



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

