

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №14»

# Презентация.

## Тема:

# Приготовление мучного изделия.

Выполнила:  
ученица 7-В класса  
Маркина Т. Н.  
Руководитель:  
Колобкова Т. А.

г.о. Мытищи  
2020 г.



# ГОТОВИМ «ПУДИНГ ИЗ ЯБЛОК»

**Пудинг из яблок** – Из простейших десертов, с которым справится начинающая хозяйка. Несмотря на легкость приготовления и незамысловатый набор продуктов, блюдо вполне можно подать на праздничный обед.

## **Ингредиенты:**

- Яблоки – 6 Штук (маленького размера);
- Молоко – 200 Миллилитров (или 10%сливки);
- Сливочное масло – 1 Ст. ложка;
- Крахмал кукурузный – 1,5 Ст. ложки (или готовая смесь пудинга 40 гр);
- Сахарная пудра – 50 Грамм;
- Яйцо – 1 Штука;
- Яичный белок – 1 Штука.



# Приступим к готовке.

Подготовьте необходимые ингредиенты.



# Шаг 1:

Яблоки почистите от кожуры и семенной коробочки, нарежьте на дольки и каждую дольку на три части.



## Шаг 2:

В сковороде растопите сливочное масло и на слабом огне обжарьте яблоки до легкой корочки:



## Шаг 3:

В чаше смешайте молоко, желток, крахмал (или пудинг), сахарную пудру.



# Шаг 4:

Отдельно взбейте белки в пену.



## Шаг 5:

Соедините молочно-желтковую смесь со взбитыми белками. Аккуратно перемешайте с помощью венчика.





## Шаг 6:

Возьмите небольшие керамические или металлические формы. На дно каждой выложите по столовой ложке обжаренных яблок.

Оставшиеся яблоки залейте молочно-яичной смесью, предварительно отлейте от нее 1/4 часть от общего количества.



## Шаг 7:

Полученную массу разложите по формам. Сверху разлейте отложенную массу, создавая "шапочку".  
Поставьте будущий пудинг

в разогретую до 180 градусов духовку на минут, после огонь убавьте до 160 градусов запекайте еще 10 минут.



## Шаг 8:

По истечении времени достаньте пудинг и охладите.



## Шаг 9:

Десерт можно подавать как слегка теплым, так и полностью охлажденным. Выбор за вами. Приятного аппетита!

