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 градусо 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!