

Вместе с мамой всё смогу!

**Кулинарный мастер-класс
«Фамильная легенда».**

**Криворотова Анастасия и её мама,
Криворотова Екатерина Вячеславовна,
готовят пирог «Настина радость».**

г. Краснодар

МАОУ СОШ № 51

Вместе с мамой всё смогу!

Я и мама в целом мире –
Верно лучшие друзья.
Я у мамы на буксире,
Куда мама, туда я.
Вместе в кухне и в сарае,
В огороде и в саду,
Вместе кушаем, играем
И купаемся в пруду.

Вместе делаем пирог!



Рецепт.

Бисквит «Настина Радость»:

6 яиц,

1,5 стакана сахара,

1,5 стакана муки,

половина большой плитки шоколада.

В чашу для миксера разбить 6 яиц, высыпать 1,5 стакана сахара. 1,5 стакана муки просеять через сито и высыпать к сахару и яйцам. Всё взбивать миксером в течение 5 минут. Шоколад натереть на мелкой тёрке и высыпать в тесто. Перемешать. Вылить в форму и поставить в духовку. Выпекать до готовности. Можно посыпать сахарной пудрой.

В чашу для миксера разбить 6 яиц. Высыпать полтора стакана сахара.



Полтора стакана муки просеять через сито и высыпать к муке и яйцам.



Полученную смесь взбивать миксером в течении пяти минут.



Половину плитки шоколада натереть на мелкой тёрке, положить в тесто, перемешать.



Полученную смесь выложить в форму, поставить к духовку и выпекать до готовности.

Вместе с мамой всё смогу!



Пирог «Настина радость» готов!