

**Кулинарный мастер-класс :**  
**« Вместе с мамой всё смогу! »**  
**Тема: « Семейная легенда ».**

Участник  
Монафов Егор Александрович  
г.Новокубанск

**ЗДРАВСТВУЙТЕ! В ДАННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ Я И МОЯ СЕМЬЯ ХОТИМ ПРЕДСТАВИТЬ ВАМ НАШЕ ЛЮБИМОЕ СЕМЕЙНОЕ БЛЮДО- «ТРАДИЦИОННУЮ ШАРЛОТКУ». ЭТО БЛЮДО ПРОСТОЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ.**

**НАША СЕМЬЯ ГОТОВИТ ЕГО КАК НА ПРАЗДНИКИ, ТАК И В ОБЫЧНЫЕ ДНИ, ПОТОМУ ЧТО ПИРОГ ПОДХОДИТ АБСОЛЮТНО ПОД ЛЮБОЕ СОБЫТИЕ.**



**ИНГРЕДИЕНТЫ**  
**МУКА - 1 СТАКАН**  
**САХАР - 1 СТАКАН**  
**ЯЙЦА - 3 ШТ.**  
**ЯБЛОКИ - 3-4 ШТ.**  
**ВАНИЛИН- ПО ВКУСУ**  
**СОДА ПИЩЕВАЯ - ЩЕПОТКА**



## **ШАГ 1**

**ДЛЯ НАЧАЛА ГОТОВИМ ТЕСТО  
КЛАССИЧЕСКОЙ ШАРЛОТКИ.**

**1. В ЧАШУ МИКСЕРА ВБИВАЕМ  
ЯЙЦА.**

**2. ДОБАВЛЯЕМ САХАР.**

**3. ВЗБИВАЕМ МИКСЕРОМ  
СНАЧАЛА НА СРЕДНЕЙ,  
ЗАТЕМ НА ВЫСОКОЙ  
СКОРОСТИ ДО ПОЛУЧЕНИЯ  
СВЕТЛО-ЖЕЛТОЙ МАССЫ  
ОДНОРОДНОЙ  
КОНСИСТЕНЦИИ.**

**4. В СЛАДКУЮ ЯИЧНУЮ СМЕСЬ  
ДОБАВЛЯЕМ МУКУ,  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО  
ПРОСЕЯННУЮ ЧЕРЕЗ  
МЕЛКОЕ СИТО СО  
ЩЕПОТКОЙ СОДЫ И  
ВАНИЛИНОМ (ВАНИЛЬНЫМ  
САХАРОМ).**

**5. С НОВА ВЗБИВАЕМ  
МИКСЕРОМ. ТЕСТО  
ШАРЛОТКИ ГОТОВО.**



**ШАГ 2**  
**В СЛАДКУЮ ЯИЧНУЮ**  
**СМЕСЬ ДОБАВЛЯЕМ**  
**МУКУ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО**  
**ПРОСЕЯННУЮ ЧЕРЕЗ**  
**МЕЛКОЕ СИТО СО**  
**ЩЕПОТКОЙ СОДЫ И**  
**ВАНИЛИНОМ**  
**(ВАНИЛЬНЫМ**  
**САХАРОМ). СНОВА**  
**ВЗБИВАЕМ МИКСЕРОМ.**  
**ТЕСТО ШАРЛОТКИ**  
**ГОТОВО.**



**ШАГ 3  
ГОТОВИМ НАЧИНКУ  
ШАРЛОТКИ. ЯБЛОКИ  
МОЕМ И КАЖДОЕ  
РАЗРЕЗАЕМ  
ПОПОЛАМ. УДАЛЯЕМ  
СЕРДЦЕВИНЫ С  
СЕМЕНАМИ. МЯКОТЬ  
ОЧИЩАЕМ И  
НАРЕЗАЕМ  
НЕБОЛЬШИМИ  
КУБИКАМИ ИЛИ  
ЛОМТИКАМИ  
ПРОИЗВОЛЬНОЙ  
ФОРМЫ.**



**ШАГ 4  
ОБЖАРИВАЕМ ЯБЛОКИ НА  
СКОВОРОДЕ, СМЕШИВАЯ  
ИХ С САХАРОМ.**



**ШАГ 5  
ЯБЛОКИ  
ВЫКЛАДЫВА  
ЕМ В ФОРМУ,  
СМАЗАННУЮ  
СЛИВОЧНЫМ  
МАСЛОМ, И  
ЗАЛИВАЕМ  
ИХ ТЕСТОМ.  
ЗАТЕМ  
ОТПРАВЛЯЕ  
М ФОРМУ В  
ДУХОВКУ,  
НАГРЕТУЮ  
ДО 190°С, НА  
30 МИНУТ.**





**НА ЭТОМ ВСЁ!  
СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!  
ГОТОВЬТЕ ПО НАШЕМУ РЕЦЕПТУ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!**

