

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

10-12 порции

Ингредиенты:

Творог – 500 гр.

Масло сливочное -1 п.

Сметана – 200 гр

Сахар – . 150 гр

Яйцо – 3 шт.

Соли – ¼ ч.л.

Пищ. сода гашённая уксусом – ½ ч. л.

Мука пшеничная 400-500гр

Сахарной пудры - для украшения

Технология приготовления

Берете глубокую миску и просеиваете в нее через сито нужное количество муки, теперь она будет более воздушной и однозначно чистой.

Творожок разминаете вилкой до однородной массы.

Яйца слегка взбалтываете с сахаром и солью. Сильно усердствовать не надо. В эту массу перемещаете творог, добавляете сливочное масло (оно должно быть мягкое), добавляем соду гашенную уксусом и постепенно добавляем муку.

Замешиваете руками мягкое, но не липкое тесто.

Посыпаем стол мукой, раскатываем пласт 2см. вырезаем стаканом круги .

Выкладываете их на противопригарный противень, застеленный пергаментом.

Подходить данному виду теста не надо, поэтому сразу ставите изделия в прогретый духовой шкаф.

Готовите их при t° 200 * С в течение 15–20 минут до золотистого цвета.

Перед подачей посыпаете сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Детский сад № 1»

Информационный буклет для родителей:

Рецепты от шеф - повара

«Как в детском саду!»



**Подготовила:
Шеф - повар, Епишина Л.В.**

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА, КАК В ДЕТСКОМ САДУ!

на 10 порции .

ингредиенты :

Творог - 1 кг
Манка - 100гр
Молок - 360мл
Яйца - 2шт
Сахар -100гр
Сметана - 100гр
Масло слив - 100гр

Технология приготовления

Творог смешиваем с манной кашей
Добавляем сырое яйцо, сахар, соль
масло сливочное (топленое)

Подготовленную массу выкладываем
в смазанный сливочным маслом
противень слоем 3-4 см .Разравнивают
смазывают сметаной и запекают при t°
250 *C до образования корочки, затем
при t° 180 - 200 *C до готовности 15
минут.



Приятного аппетита!

*Предлагаю разнообразить всеми
любимые и привычные сырники!
А разнообразим мы их морковью!
И вкусно, и полезно.*

СЫРНИКИ С МОРКОВКОЙ

10 порций

ингредиенты :

Творог 1 кг
Морковь 400гр
Масло сливочное 100гр
Крупа манная 50гр
Яйца 3 шт
Сахар 110 гр
Вода 50 мл.
Мука 200гр
Выход 150 гр

Технология приготовления

Морковь тушем с добавлением слив.
масла и воды до готовности.

После охлаждения, массу
смешиваем с творогом , яйцом и
сахаром

Полученную массу формируем в
сырники (шарики), панируем в муке .

Выкладываем на противень
предварительно смазанный маслом

Запекаем при t° 250 *C 10-15 минут,
затем при t ° 200 *C 10-15 минут
Сырники получаются сочными,
нежными, ароматными и яркими!

С медом, сметанкой или вареньем,
решать Вам!
Они и без добавок хороши!



Приятного аппетита!

