

**«ВМЕСТЕ С ПАПОЙ.
ВМЕСТЕ С МАМОЙ»**





*Выражаем огромную
благодарность нашим мамам,
принявшим участие в
образовательном процессе, при
совместном проведении
тематического праздника: «Мам»*



**ИКОННИКОВОЙ ОЛЬГЕ ВАЛЕРЬЕВНЕ И
ДАНИЛУ**



**МОНАХОВОЙ ВИКТОРИИ ВЛАДИМИРОВНЕ И
АЛЁНЕ**



**ПИЛИЩЕЙКО ТАТЬЯНЕ СЕРГЕЕВНЕ И
КОНСТАНТИНУ**

Наше семейное



Итак, вам потребуются ингредиенты:

1. топленый жирок – 1 шт.;
2. апельсиновая цедра – 1 шт.;
3. кофе – 200 г.;
4. масло сливочное – 100 г.;
5. сахар – 150 г.;
6. яйца – 2 шт.;
7. мука – 1 ч.л.;
8. мука – 250 г.;
9. вареная струшенка – 1 банка (заменил ее сахаром сахар)



PS. Если у вас второй и подрастающий поколения, то привлечь несколько детей (успешнее будет)



Растопим масло в сахаром...
И масло на столе...
И сахар на полу...



ВАЖНО! Вот почему второй ингредиент должен быть именно в таком количестве



Разбиваем яйца в смесь...

Скорее всего будущим для испеченных калачей



Кефир с вареной струшенкой были постряпаны Семеном в день мамы

традиционное блюдо



Добавим все ингредиенты и размешиваем венчиком.

ВАЖНО!

Во время работы венчиком ребенок может сделать тонкую корочку...
сначала муку и сахаром, а потом до муку...
По желанию при желании можно добавить ингредиенты.



В фарш добавим 1 ложку масла, затем вареную струшенку (заменили муку от стакана сахара), и затем снова ложку масла (50 грамм)

Можно поджарить и в масле, например, жаренные яйца...
Кому нравится, то добавим...



Запекаем 30 минут в духовке при температуре 180 °C



Какие отзывы? Лучше всего попробовать, чем как есть

МОЗЖЕРИНУ МАРИНУ ВАСИЛЬЕВНУ И СЕМЁНА



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!