

Сладкие валенки

Автор: Игнатенко Полина, 13лет
МОУ ДОД «Дом детского творчества»
Г. Балабаново,
объединение «Наследие»
Руководитель: Игнатенко Елена
Владимировна.

Подготовительный этап приготовления сладких валенок

■ Ингредиенты:

- Молоко – 1 ст.;
- Сухари – 300гр.;
- Сливочное масло –
150 гр.;
- Сахарный песок –
2 ст.л.;
- Какао – 3 ст.л.

■ Приспособления



Подготовительный этап



- Для начала раскроем сухари и возьмем миску



1 этап. Готовим тесто



- Берем терку и начинаем растирать сухари.



Приготовление теста



- В растертые сухари добавляем сливочное масло.



Приготовление теста



- В полученную массу добавляем сахар и какао.



2 этап.

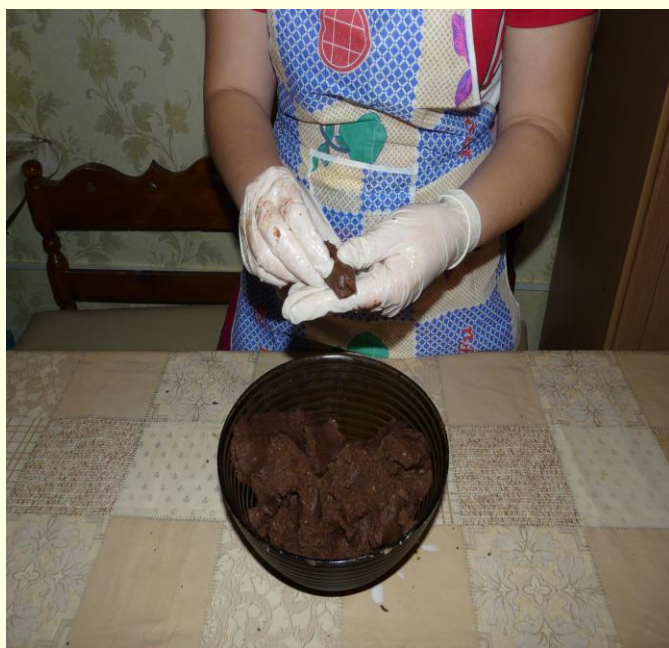
Замешивание теста

- Стакан молока разогреваем в микроволновой печи, чтобы оно было горячим. Выливаем молоко в миску с массой и перемешиваем.



3 этап.

Заключительный



- Из готовой массы лепим маленькие фигурки валенок

- Готовые фигурки охлаждаем.
- Посыпаем сахарной пудрой.



Приятного аппетита

