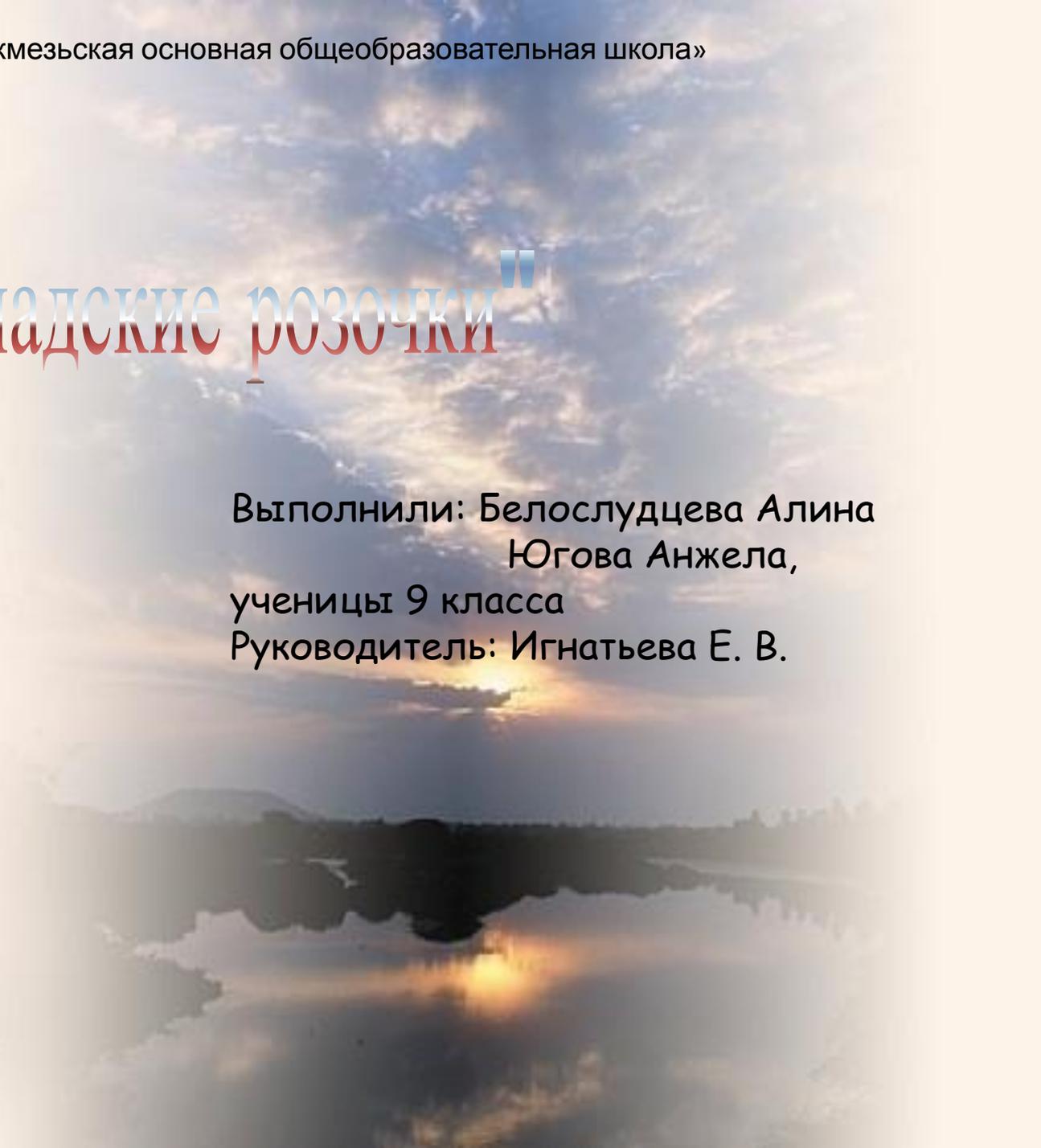




"Канадские розочки"

Выполнили: Белослудцева Алина
Югова Анжела,
ученицы 9 класса
Руководитель: Игнатьева Е. В.





Привет, через час мы будем проездом в вашем районе, можно мы зайдем к вам в гости?..

Ах, чем же мне угостить и одновременно удивить гостей!?





**Недавно подруга
продиктовала очень
интересный рецепт... (И
продуктов нужно немного)
И быстро, и необычно, и очень
вкусно!**





Для приготовления данного блюда нам понадобится:

1 стакан теплого молока, 1 стакан сахарного песка, 1/3 пачки сырых дрожжей, 1 пачка сливочного масла, мука. (Можно добавлять в крем по своему желанию - какао, мак, кокосовую стружку, сахарную пудру)



**1 тесто:
½ пачки
сливочног
о масла,
мука ,
замесить
тесто как
на
пельмени.**



**2 тесто:
1 стакан
теплого
молока,
1/3 пачки
сырых
дрожжей,
мука,
замесить
тесто как на
пельмени.**



У нас получилось 2 теста. Объединим их в одно.



Для удобства в работе поделим полученную массу на 2 части.



**Готовим крем для булочек:
½ оставшегося сливочного масла - растопим, добавим
в него 1 стакан сахарного песка. Мы добавим в крем
немного какао.**



Раскатываем пласт теста



Смазываем пласт
полученным
кремом.
Скатываем в
трубочку,
защипываем края.



Нарезаем
длиной 5-6 см.
Защипываем
нижнюю часть
булочки.



Раскладываем
булочки на
противень и
отправляем в
духовку на 20-25
минут при
температуре 200-250
градусов.

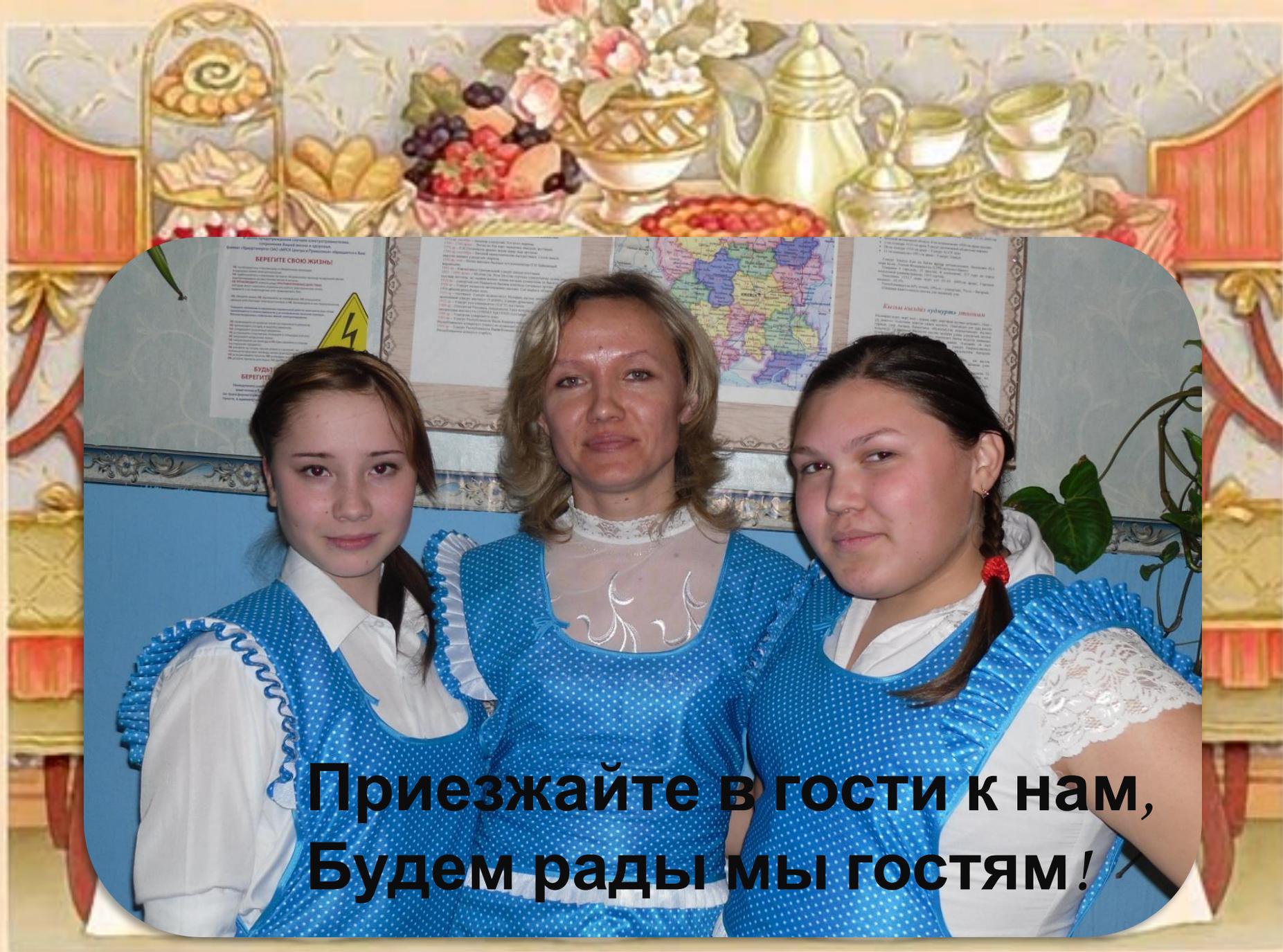


**А вот и
результат!!**



**Согревает, освежает,
Чай нас заново
рождает.
Если ты устал с
дороги,
Чай все тут же на
подмоге**





**Приезжайте в гости к нам,
Будем рады мы гостям!**