

Творческий проект „Мистер творожник,,



Руководитель проекта- Кибальниченко Галина Николаевна



Наши поварята:

Глазунова Алёна

Горовей Полина

Донченко Дарья

Журавлёва Александра

Козенко Ирина

Лыга Анастасия

Миронова Алина

Мышко Анастасия

Червякова Леонтия



**Несмотря на то, что пирог получился вкусным,
большим и сытным на него ушли совсем не большие
расходы.**

Творог-700г-70руб.

1п маргарина-45руб.

2ст сахара-15руб.

4ст муки-15руб.

5 яиц-17.50руб.

И того вышло 162.50 руб.

Для приготовления понадобится:

**2 пачки творога, ст.
сахара, 5 яиц.**

**4ст.муки, 1ст.сахара,
0.5 чай.л. Сода, 1п.
Маргарина.**

**Тщательно
перемешать**

Порубить ножом,
стереть в труху

Приготовление:

- 1. Противень застелить бумагой для выпечки или хорошо смазать маслом.**
- 2. Разделить тесто на две половинки.**
- 3. Первую половину выложить на противень, распределить.**
- 4. Вылить начинку на тесто, распределить.**
- 5. Начинку засыпать остатками теста.**
- 6. Поставить в духовку на 30 минут.**

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

