

*Ермилова Наталья Викторовна  
мама Ермиловой Анастасии (4 года)*

1. «Apple-pie»
2. Кондитерские изделия
3. Домашнее блюдо







### Конкурсная работа

16	Необходимые ингредиенты (название и количество)	«Apple-pie»: Яблоки 2-3 шт Мука-1 стакан Сахар- 0,5 стакана Корица 0,5 чайной ложки Разрыхлитель 3 гр. Яйцо 3 шт. Оладьи: Кабачки 3-4 шт.	
----	---	---	--

		Яйцо -1 шт Мука 2-3 ст. ложки Соль, перец ко вкусу	
17	Дополнительное оборудование или приспособления (если необходимо)		
18	Сколько примерно времени занимает приготовление?	«Apple-pie» – 60 мин. Веселый кабачок - 30 мин.	

- 22.03.2013 г.

**«Apple-pie»:**

Ингредиенты:

Пирог с яблоками:

Яблоки 2-3 шт

Мука-1 стакан

Сахар- 0,5 стакана

Корица 0,5 чайной ложки

Разрыхлитель 3 гр.

Яйцо 3 шт.

Приготовление:

Яблоки отчистить от кожуры, разрезать на 4-6 частей, положить в форму для выпекания, предварительно смазанную маслом.

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и корицу.

Выпекать при температуре 180 около 30-40 минут.

**Веселый кабачок:**

Кабачки натереть на терке, отжать лишний сок, добавить яйцо, муку, соль и перец, перемешать. Жарить на сковороде.