

ПРОЕКТ: «Поваренная книга ВеДеДо»

Гришакова (Травкина) Марина Сергеевна (мама)

Травкина Мария, 8 лет

Травкин Михаил, 4 года

Кекс «Весёлый человек»

Номинация

Категория

Фотография блюда



Фотографии процесса изготовления блюда ребёнком и члена семьи









Рецепт

1 блюдо. Кекс «Весёлый человечек»

Ингредиенты:

- яйцо бшт.;
- щепотка корицы;
- разрыхлитель 1 пакетик;
- несколько капель лимонного сока;
- сахар чуть меньше стакана;
- масло сливочное небольшой кусочек или раст. масло 2 ст. ложки;
- мука 200гр;
- для украшения может быть всё что угодно(фрукты, сливки, кондитерские украшения).

Приготовление

Взбиваем яйца с сахаром до образования пены. Продолжая мешать добавляем корицу, пакетик разрыхлителя, муку, лимонный сок. Смазываем чашу маслом, выливаем тесто. Ставим запекаться на 50 минут. После приготовления перекладываем на тарелку и украшаем.

2 блюдо. Маленькие котлетки.



Фотографии процесса изготовления блюда ребёнком и члена семьи









Рецепт

2 блюдо. Маленькие котлетки.

Ингредиенты:

- куриные грудки 3шт.;
- яйцо 1 шт.,
- петрушка 2-3 веточки;
- укроп 2-3 веточки;
- долька чеснока, соль

Приготовление

Делаем фарш, добавляем в него яйцо, петрушку, укроп, дольку чеснока, соль, перец по вкусу. Жарим котлетки, Выкладываем на тарелку и украшаем помидорами и укропчиком.