

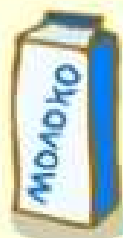


РЕЦЕПТ

Пирожное «Картошка»

- молотые ванильные сухари - 3 стакана
- сахар - 1 стакан
- молоко - 1 стакан
- сливочное масло (размягченное) - 100 г
- грецкие орехи (измельченные) - 100 г

Смешайте сухари, сахар, молоко, сливочное масло, грецкие орехи до получения однородной массы, сформируйте пирожные в форме картошки, обваляйте в какао. Подавайте охлажденными.





РЕЦЕПТ

Творожный десерт

- творог - 300 г
- йогурт - 100 г
- яйцо - 1 шт.
- мед - 2 ст. ложки
- изюм - 50 г
- груша - 1 шт.

Смешайте творог с йогуртом, яйцом и медом до получения кремообразной массы, добавьте изюм, порезанные груши. Запекайте в духовке 15 мин.





РЕЦЕПТ

Творожный десерт

- творог - 300 г
- йогурт - 100 г
- яйцо - 1 шт.
- мед - 2 ст. ложки
- изюм - 50 г
- груша - 1 шт.

Смешайте творог с йогуртом, яйцом и медом до получения кремообразной массы, добавьте изюм, порезанные груши. Запекайте в духовке 15 мин.





РЕЦЕПТ

Шарлотка

- яйца - 4 шт.
- сахар - 1 стакан
- мука - 1 стакан
- яблок - 5–6 шт.

Яйца взбейте, добавьте песок, продолжайте взбивать, добавьте муку, размешайте. Положите в тесто порезанные яблоки. Вылейте смесь в смазанную сливочным маслом сковородку. Выпекайте в духовке на слабом огне 40 мин.





РЕЦЕПТ

Овощной суп

- Вода
- Картофель – 2 шт.
- Капуста – 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт
- Соль – по вкусу

В кастрюлю с кипящей водой положите сначала порезанную морковку, потом нашинкованную капусту, потом порезанные картофель и лук. Варите 30 мин.





РЕЦЕПТ

Салат из яблок с орехами

- яблоки - 2 шт.
- орехи грецкие - 50 г
- изюм без косточек - 40 г
- сметана - 2 ст. ложки

К порезанным яблокам добавьте изюм и измельченные грецкие орехи, заправьте сметаной.





РЕЦЕПТ

Запеканка творожная с фруктами

- творог - 1 кг
- яйца - 2 шт.
- сахар - 4 ст. ложки
- крупа манная - 5–6 ст. ложек
- банан - 1 шт.

Творог соедините с яйцами и сахаром, затем всыпьте манную крупу, перемешайте. Банан нарежьте кружочками, добавьте их в тесто. Полученную массу выложите в форму, смазанную маслом, и запекайте в духовке 40 мин. Подавайте запеканку горячей, со сметаной.

