группа № 9 мама Семейкина Матвея

*ТВОРОЖЕННЫЕ ШАРИКИ*

* *Творог 200 г.*
* *Яйцо 2 шт.*
* *Сахар 1 ст.*
* *Мука 2,5 ст.*
* *Соль 0,5 ч.л.*
* *Сода, гашеная уксусом 0,5 ч.л.*
* *Сахарная пудра*

***Способ приготовления:***

*Творог растереть, добавить яйца, сахар, соль, соду. Добавить муки, чтобы тесто не липло к рукам. Скатать шарики, обжарить в разогретом масле. Посыпать сахарной пудрой.*

группа № 9 мама Новикова Коли

*СЫРНЫЕ ШАРИКИ*

* *Твердый сыр 200 г.*
* *Яйцо 2 шт.*
* *Соль щепотка*
* *Мука пшеничная 100 г.*
* *Масло растительное 5 ст.л.*

***Способ приготовления:***

*Два яйца взбить, добавить щепотку соли, натертый сыр и муку. Аккуратно перемешать. Из сырной массы сделать шарики. В разогретом масле обжаривать до золотистого цвета. Припудрить сахарной пудрой.*

группа № 11 мама Березовой Вики

*КРУАССАНЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА СО СГУЩЕНКОЙ*

* *Тесто слоеное дрожжевое 900 г.*
* *Яйцо 1 шт.*
* *Вареное сгущенное молоко 400 г.*
* *Сахар 20 г.*

***Способ приготовления:***

*Раскатать тесто до толщины 1-2 мм и вырезать из него равнобедренные треугольники.*

*В основание треугольника положить сгущенное молоко. Завернуть треугольники в трубочки.*

*Выложить круассаны на слегка смазанный подсолнечным маслом противень и поставить в теплое место на 15 минут.*

*Смешать яйцо с сахаром и тщательно взбить.*

*Смазать круассаны взбитым яйцом и поставить в духовку для запекания на 25 минут при температуре 180 градусов.*

*ТОРТ «ДОБОШ»*

*Тесто:*

* *Яйцо 6 шт.*
* *Сахар 120 г.*
* *Ванильный сахар 1 пачка*
* *Мука 150 г.*
* *Масло 80 г.*

*Крем:*

* *Масло 250 г.*
* *Сахарная пудра 200 г.*
* *Какао 2 ст.л.*
* *Яйцо 2 шт.*
* *Коньяк 1 ст.л.*

*Глазурь:*

* *Сахарная пудра 200 г.*
* *Масло 50 г.*

***Способ приготовления:***

1. *Готовить как бисквитное тесто. Яичные желтки добела растереть с сахаром и ванилью. Добавить муку. Растереть добела масло. Осторожно добавить взбитые в густую пену белки. Все смешать.*
2. *Форму смазать маслом, дно посыпать мукой. Влить в форму тесто равными частями и по очереди испечь 6-8 коржей (в зависимости от диаметра формы). Каждый раз смазывать форму заново. Печь при температуре 200 градусов. Коржи пекутся очень быстро 3-4 минуты. Не перепекать, а то получатся суховатыми и плохо пропитаются.*

***Крем:***

1. *Яйца, сахар, какао растереть и поставить на водяную баню. Варить до загустения. Потом снять, продолжая взбивать, влить коньяк. Пока остывает, растереть масло и по ложке ввести яичный крем. Перемазать все коржи кремом, кроме верхнего.*

***Глазурь:***

1. *В сковороде растопить масло и сахарную пудру. Подождать, когда масса превратится в светло-коричневую густую смесь. Вылить карамель на торт. Быстро разровнять ножом. Пока карамель не застыла, нарезать на 12-16 частей. Бока торта обсыпать толченым миндалем.*

***Если вы не любите карамель, просто посыпьте какао порошком или сварите шоколадную глазурь. Торт немного сложный, но очень вкусный.***

группа № 5 мама Топоровой Ани

*БАНАНОВЫЕ КЕКСЫ*

*с клубникой и киви, украшенные шоколадом*

*На 12 штук:*

* *Мука 250 г.*
* *Сливочное масло 125 г.*
* *Сахар 125 г.*
* *Яйцо 3 шт.*
* *Разрыхлитель ½ пакетика*
* *Молоко 70 мл*
* *Банан спелый 2 шт.*
* *Молочный шоколад 100 г.*
* *Киви 1 шт.*
* *Клубника 2 шт.*
* *Сахарная пудра 1 ст.л.*
* *Кондитерская посыпка для украшения*

***Способ приготовления:***

1. *Углубления формы для кексов смазать любым жиром и посыпать небольшим количеством муки.*
2. *Духовку нагреть до 180 градусов. Сливочное масло растереть добела с сахаром. По одному вбить яйца, тщательно перемешивая после добавления каждого яйца. Взбивать все до получения светлой массы. Небольшими порциями, чередуя с молоком, подмешать просеянную муку с разрыхлителем. Бананы очистить, размять и добавить в тесто.*
3. *Выложить тесто в углубления формы для кексов и выпекать 25 минут. Проверить готовность кексов, проткнув их деревянной шпажкой (тесто не должно к ней прилипать).*
4. *Шоколад разломать на небольшие кусочки и растопить на горячей водяной бане. Киви очистить и разрезать на 6 кружков. Ягоды вымыть и нарезать четвертинками. Половину кексов посыпать сахарной пудрой, сверху капнуть немного растопленного шоколада и прикрепить по кусочку киви и клубники. Оставшиеся кексы полить растопленным шоколадом и украсить кондитерской посыпкой.*

***Время приготовления: 1 час.***

*КЕКСИКИ ДЛЯ СЫНУЛИ*

* *Яйцо 2-3 шт.*
* *Сахар (неполный стакан), примерно ¾*
* *Сметана и майонез по 2-4 ложки*
* *Сода, гашеная уксусом 1 ч.л.*
* *Масло или маргарин 0,5 пачки*
* *Мука 2 ст. ( может потребоваться больше или меньше, смотря по консистенции теста)*

***Способ приготовления:***

1. *Яйца и сахар взбить (можно не миксером, а просто ложкой).*
2. *Добавить сметану или майонез.*
3. *Высыпать в сметану ложечку соды, гасить ее уксусом и быстро, но очень тщательно перемешать.*
4. *Маргарин (масло) растопить в микроволновке или на плите. Вылить в тесто и перемешать. Добавить в муку и хорошо перемешать, чтобы получилось тесто без комков (примерно как густая сметана).*

*Вы можете добавить различные ингридиенты (какао, варенье, шоколад, орехи, изюм, ягоды).*

*Выпекаются кексы примерно 30 минут при t 200 0С.*

мама Полины Митрофановой

*ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ С ВИШНЕЙ*

* *Сахар 200 г.*
* *Какао 3 ст.л.*
* *Сливочное масло 100 г.*
* *Яйцо 3 шт.*
* *Мука 200 г.*
* *Шоколад 100 г.*
* *Разрыхлитель 1 ст.л.*

***Способ приготовления:***

1. *Яйца взбить с сахаром.*
2. *Добавить какао, растопленное масло, разрыхлитель, и хорошо перемешать.*
3. *Затем, постепенно добавляя просеянную муку, замесить мягкое тесто.*
4. *Выпекать маффины около 20-25 минут при t 1800С.*

*БАНАНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ (без яиц)*

* *Банан 1 шт.*
* *Масло растительное 150 мл.*
* *Мука пшеничная 300 г*
* *Сахар 100 г*
* *Разрыхлитель 2 ч.л.*
* *Соль щепотка*

***Способ приготовления:***

*Для приготовления печенья из банана сделать пюре.*

*К банану добавить растительное масло и перемешать.*

*Добавить сахар, муку, разрыхлитель и соль.*

*Тесто хорошо вымесить и поставить в холодильник на полчаса.*

*Тесто раскатать и формочками вырезать различные фигурки.*

*Противень смазать маслом или положить пергаментную бумагу. На противень выложить печенье, проткнуть в нем сверху дырочки деревянной палочкой и выпекать в предварительно разогретой духовке при t 2000С 15-20 минут.*

группа № 8 семья Евсиных

*ТОРТ «ХЛОПЧИК КУЧЕРЯВЫЙ»*

*Тесто:*

* *Яйцо 2 шт.*
* *Сахар 1 ст.*
* *Сметана (15-20% жирн.) 1 ст.*
* *Сода 1 ч.л., гашеная 0,5 ч.л. лимонного сока*
* *Мука пшеничная 1,5 ст.*
* *Какао 1 ч.л.*

*Крем:*

* *Сметана (30%) 2 ст. (или сметана 15% с 200 граммами творога) 1 ст.*
* *Сахар 0,7 ст.*

*Фрукты:*

* *Банан 1 шт.*
* *Киви 1 шт.*

*(фрукты можно взять любые – виноград, консервированные ананасы или абрикосы, различные ягоды и прочее).*

* *Шоколад для украшения (лучше взять горький шоколад, чтобы процент содержания какао достигал 75).*
* *Растительное масло 1-2 чайные ложки.*

***Способ приготовления:***

*Тесто:*

*Если у вас есть миксер, ингредиенты для приготовления теста отправляем в чашку для миксера. Иначе берем глубокую миску и взбиваем венчиком тесто. Для приготовления теста взбиваем 2 яйца с сахаром, добавляем сметану, муку. Гасим 1 чайную ложку пищевой соды 0,5 чайной ложки лимонного сока, добавляем в тесто. Хорошо перемешиваем, тесто должно получиться по густоте как 20%-я сметана. Тесто делим на две части. В одну из частей добавляем 1 чайную ложку какао, перемешиваем до равномерного окраса теста. Выкладываем тесто в формы для выпекания, формы предварительно необходимо смазать небольшим количеством подсолнечного масла, чтобы коржи могли подняться и не прилипли к форме для выпекания. Нагреваем духовку до 180 градусов, и, после ее прогрева, приступаем к выпеканию коржей. Выпекать примерно 15-20 минут, во время выпекания не открывайте духовку, иначе тесто осядет и получим плоские коржи. После выпекания остужаем коржи до комнатной температуры.*

*Крем:*

*Для этого взбиваем венчиком 2 стакана сметаны с 0,7 стаканом сахара, сахар добавляем постепенно по 1 столовой ложке. Или другой вариант: берем 1 стакан сметаны и 200 грамм творога, 0,7 стакана и также взбиваем венчиком с поэтапным добавлением сахара.*

*Формируем торт:*

*Берем плоское блюдо, на него выкладываем темный корж. Корж смазываем кремом, на крем выкладываем фрукты. Половину коржа выкладываем нарезанными кружочками бананами, вторую половину нарезанными полукольцами киви. Можете выложить 4-мя видами фруктов, на что хватит фантазии. Светлый корж ломаем на куски. Каждый кусочек светлого коржа обмакиваем со всех сторон кремом и выкладываем на фрукты, формируя горку. Торт практически готов. Для украшения торта растапливаем шоколад. Шоколад лучше всего растапливать на водяной бане, т.е. взять металлическую миску большего размера и небольшую металлическую маленькую меньшего размера. В большую чашку налить воды, поставить на огонь и довести воду до кипения. В маленькую чашку ломаем шоколад и чашку с шоколадом отправляем в миску с кипящей водой. Ждем, когда шоколад растворится. Прихваткой берем чашку с расплавленным шоколадом и тоненькой струйкой поливаем сформированный торт. Прежде чем подавать торт к праздничному, чайному, гостевому столу, необходимо дать время около 3-4 часов, для того чтобы торт пропитался. Торт готов!*

группа № 1 Найман Е.В.

*«БАБУШКИН БИСКВИТ»*

* *Сгущенное молоко 0,5 банки*
* *Сливочное масло 50 г.*
* *Сметана 1 ст.*
* *Яйцо 3 шт.*
* *Сода гашеная 0,5 ч.л.*
* *Ванилин, орехи, изюм*
* *Мука 2,5 ст.*
* *Сахара 1 ст.*

***Способ приготовления:***

*Из всех ингредиентов замесить киселеобразное тесто и выложить его в форму или выпекать в виде кексиков. Выпекать 20 минут. Украсить по желанию глазурью, шоколадом.*

*САЛАТ «ДЕД МОРОЗ»*

* *Картофель вареный 1 шт.*
* *Яйцо вареное 1 шт.*
* *Свежий огурец 1 шт.*
* *Вареная колбаса 200 г.*
* *Соль по вкусу*

***Способ приготовления:***

*Все ингредиенты натираем на крупной терке и заправляем майонезом.*

*Для оформления:*

* *Морковь вареная*
* *Свекла вареная небольшая 1 шт.*
* *Яйцо вареное 1 шт.*

группа № 1 Найман Е.В.

*ПЕЧЕНЬЕ «К ЗАВТРАКУ»*

* *Масло сливочное 150 г.*
* *Крахмал 0,5 ст.*
* *Яйцо 1 шт.*
* *Сода 0,5 ч.л.*
* *Мука 2 ст.*
* *Сахар 0,5 ст.*
* *Варенье с ягодами любое*

***Способ приготовления:***

*Замесить тесто из растопленного масла, яйца, сахара, муки и крахмала. Тесто убрать в холодильник на 20 минут. Часть теста раскатать на противне, сверху выложить варенье и посыпать другой частью теста, натертого на терке. Выпекать 15-20 минут.*

*САЛАТ «РЫБКА»*

*Крекер «Рыбки» не соленые 300 г.*

*Сахар 200 г.*

*Мед 1 ч.л.*

***Способ приготовления:***

*Сахар, мед, 3 столовые ложки воды ставим на огонь и готовим карамель, затем рыбки кладем в готовую карамель и перемешиваем. Далее выкладываем на блюдо в любой форме.*

*ТОРТ «ХЛОПЕЦ КУЧЕРЯВЫЙ»*

*Тесто:*

* *Яйцо 2 шт.*
* *Сгущеное молоко ½ банки*
* *Сахар 1 ст.*
* *Сметана 1 ст.*
* *Сода 1 ч.л.*
* *Мука 1,5 ст.*

*Крем:*

* *Сметана 3 ст.*
* *Сахар 1 ст.*
* *Какао*

***Способ приготовления:***

*Замесить тесто как густая сметана, испечь один или разделить на 2 коржи, затем корж разделить на треугольники.*

*Для приготовления крема: 3 ст.сметаны, 1 ст. сахара, какао довести до кипения, но не кипятить, можно добавить ванилин.*

*Каждый треугольник обмакнуть в крем и выкладывать все на тарелку, остатки сметаны вылить сверху, посыпать орех.*

группа № 1 и № 3 мама

Тупицыных Василисы и Сони

*СЛАДКИЕ ОРЕШКИ*

*Тесто:*

* *Яйцо 5 шт.*
* *Маргарин 250 г.*
* *Сахар 300 г.*
* *Мука 300 г.*
* *Сода 0,5 ч.л.*

*Начинка:*

* *Молоко сгущенное 1 банка*
* *Грецкие орехи*

***Способ приготовления:***

*Замесить тесто и добавить начинку. Тесто выкладывать для запекания в специальную форму «орешки».*

группа № 2

мама Рудометова Артемия

*ПЕЧЕНЬЕ «НЕЗАБУДКА»*

* *Масло сливочное 1 пачка*
* *Сахар 0,5 ст.*
* *Яйцо 2 шт.*
* *Сода питьевая щепотка*
* *Сметана 1 ст.л.*
* *Мука 1,5 ст.*

***Способ приготовления:***

*1 пачка сливочного масла и 0,5 стакана сахара растереть, добавить 2 яйца, на кончике ножа добавить соду, все хорошо перемешать. Добавить 1 ст.л. сметаны и 1,5 ст.муки, замесить тесто. Раскатать тесто, толщиной 1 см и выдавить формочкой «незабудка». Выпекать в жаровом шкафу при t 2200С.*

*РОГАЛИКИ С МАРМЕЛАДОМ*

* *Мука 2 ст.*
* *Минеральная вода 0,5 ст.*
* *Растительное масло 0,5 ст.*
* *Пластовый мармелад 200-300 г.*
* *Сахарная подсыпка*

***Способ приготовления:***

*Замесить крутое тесто, раскатать в круглый пласт, диаметром в 25-30 см и толщиной 3-4 мм. Получившийся круг разрезать на 12 секторов. На широкую часть каждого сектора положить мармелад. Выпекать в разогретой духовке при t 200-2200С. Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.*

*РОГАЛИКИ*

* *Мука 2/5 ст.*
* *Сахар 1 ч.л.*
* *Соль 0,5 ч.л.*
* *Маргарин 300 г. (или 1,5 пачки)*
* *Дрожжи сухие*
* *Молоко 0,5 ст.*

***Способ приготовления:***

*Замесить тесто и на 15 минут поставить в холодильник. Раскатать лепешку, смазать конфитюром, джемом или вареньем. Нарезать квадратиками, скрутить в рогалики, поставить в духовку.*