

Паспорт конкурсной работы

Название конкурсной работы	«Чудесные квадратики»
Автор (ФИО-полностью)	Колесникова Татьяна Альбертовна
Школа – полное наименование	ГБОУ Школа 1529 имени А.С. Грибоедова
Адрес, электронная почта участника, телефон	Малый Новопесковский пер, д.8, кв.9 brougty@yandex.ru 89035221034

Заявка

«Чудесные квадратики»

Список ингредиентов:

Итак, нам понадобится:

- мука пшеничная (300 гр.);
- сахарная пудра (75 гр.), если пудра с запахом ванили, то это еще лучше, аромат распространяется на весь дом;
- разрыхлитель (10 гр.);
- яйцо куриное (2 шт.);
- сливочное масло (100 гр.), я уменьшила до 50 гр. вкус вафель ничуть не изменился;
- молоко (0,5 л.).

Описание приготовления блюда:

Наша дружная семья
Любит вафли есть с утра!
Нету лакомства вкусней,
За работу, веселей!
Мука, масло, молоко –
Эти продукты известны давно!
Разрыхлитель, яйца, пудра –

Их достать совсем не трудно!
Быстро все соединяем,
Вафельницу нагреваем,
Выпекаем 5 минут...
Все готово! Вафли ждут!

Процесс приготовления очень прост. Растапливаем сливочное масло на водяной бане, затем помещаем все ингредиенты в одну посуду и перемешиваем их до однородной массы. Готовое тесто наливаем в разогретую вафельницу. Ждем пять минут и долгожданное лакомство готово. Режем на квадратики и подаем.

Подача может быть самой разнообразной. Например, со свежими ягодами, медом или йогуртом.

Приятного аппетита.

Обоснование выбора блюда:

Наша жизнь очень насыщена. Каждый будний день кроме садика и школы, посещаем различные кружки и дополнительные занятия. Выходные тоже не исключение. Но иногда мы устраиваем себе семейный день – никаких дел, только прогулки на свежем воздухе, игры, а также совместное приготовление вкусных блюд на завтрак. Плюс рецепта в том, что он очень прост в приготовлении, и это не занимает много времени, поэтому дети с удовольствием помогают мне приготовить это блюдо.

P.S. Нет ничего лучше, чем провести утро за неспешным завтраком со своими домочадцами и приятными разговорами.