



«Дары лесов Урала»
здоровьесберегающий
экологический рецепт
песочного печенья с
ягодами

**Руководитель проекта
кулинарного изделия:**
Стерехова Екатерина Алексеевна
воспитатель
Филиал МБДОУ-детского сада
«Детство» детский сад №495
Орджоникидзевский район
Город Екатеринбург

Печенье из песочного теста с ягодами «Дары лесов Урала»

Домашнее печенье – прекрасный вариант десерта к чаепитию, которое соберет за одним столом всю семью.

Сегодня, многие сладости мы покупаем, думая, что на самостоятельное приготовление будет уходить слишком много времени. В этом состоит главное заблуждение, ведь для создания печенья из песочного теста с ягодами необходимо 45 минут, причем большую часть этого времени тесто охлаждается. Если вы решили побаловать своих любимых вкусным печеньем, то мастер-класс от воспитанников детского сада будет вам полезен.



Для приготовления печенья вам потребуется:

Для теста:

- ❖ яйцо куриное – 3 штуки;
- ❖ мука – 0,5 стакана;
- ❖ мед – 3 столовые ложки;
- ❖ сода – 1 чайная ложка;
- ❖ сахарный песок – 0,5 стакана.

Тип блюда: здоровьесберегающая экологическая выпечка.

Время приготовления: 45 минут.

Способ приготовления: запекание.

Постное : нет.



Приготовление

1. Подготавливаем тесто:

- Мед нагреть до кипения;
- добавить 1 чайную ложку соды и перемешать до образования пены;



- сахар взбиваем с яйцами и добавляем в медовую массу; затем добавляем муку и замешиваем тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Тесто отправляем на 20 минут в холодильник.



2. Рассматриваем макеты с изображением разных видов грибов, беседуем о дарах Урала, о бережном отношении к лесам и их обитателям.

3. Закрепляем культурно-гигиенические навыки: моем руки, одеваем головные уборы и фартуки.



4. Смазываем подсолнечным маслом противень для запекания.

5. Слегка подпыляем мукой стол и разделочную доску.

6. Достаем тесто из холодильника и делим на части.



7. Посыпаем тесто мукой, раскатываем при помощи скалки и придаем форму гриба.



8. Укладываем на противень.



9. Шляпки грибов смазываем джемом или украшаем ягодами.



10. Выпекать в духовке на 160 -180° С 10-15 минут. Готовое печенье остужаем. Так же шляпки грибов можно украсить замороженными ягодами после приготовления печенья.

Приятного Аппетита!

