

Готовим вместе с детьми. Весело и вкусно!

Рафаэлло из творога



Домашние творожные рафаэлки готовятся очень легко.

Продукты (на 4 порции)

Творог - 200 г

Стружка кокосовая - 100 г

Мёд - 2 ст. л.

Способ приготовления:



Подготавливаем ингредиенты для творожного рафаэлло.



В творог добавляем мёд и 1 ст. л. кокосовой стружки. Всё хорошо перемешиваем. Если любите послаще, то добавляйте ещё мёд.



Из творога делаем небольшие шарики. Если творог прилипает к рукам, то смочите руки водой.



Теперь шарики со всех сторон посыпаем кокосовой стружкой.



Домашние рафаэлло готовы.

Это блюдо может приготовить ребёнок без помощи родителей.

Творожная запеканка "Пасхальная"

Продукты (на 12 порций)

- Творог домашний - 1 кг
- Сметана - 8 ст. ложек
- Манная крупа - 3-4 ст. ложки
- Яйца куриные - 6 шт.
- Сахар - 1 стакан
- Ванильный сахар - по вкусу
- Изюм - 150 г
- Сливочное масло - 100 г
- Соль - 1 щепотка

Продукты для творожной запеканки перед вами.



Способ приготовления:



В миску положить манную крупу, добавить сметану, мягкое масло. Все перемешать.

Оставить набухать на 30 минут.



Вскипятить чайник. Изюм промыть, выложить в миску, залить кипятком и

оставить на 10 минут. Затем тщательно воду слить.



Включить духовку. Разбить в миску яйца.



Добавить сахар.



Хорошо взбить.



Творог протереть через сито или взбить блендером. К яйцам и сахару добавить творог, манку со сметаной, ваниль, соль. Все хорошо взбить.



Добавить изюм. Хорошо перемешать.



Форму смазать маслом. Присыпать мукой. Выложить творожную массу.



Поставить формы на среднюю полку в духовку. Выпекать творожную запеканку 40-45 минут в разогретой до 180°C духовке.



Подавать запеканку в охлажденном виде. Разрезать на кусочки.



Творожная запеканка "Пасхальная" готова.
Приятного аппетита!



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНИЕ МИШКИ БАРНИ С ОРЕШКАМИ

Эти печеньки пекутся всего 10 минут! А выглядят обалденно! Если вам нравится корица, можете в тесто добавить и ее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- МУКА – 110 ГР.
- МЕД – 10 ГР.
- КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРАХМАЛ – 20 ГР.
- САХАРНЫЙ СИРОП – 40 МЛ.
- МАСЛО РАСТ.- 30 МЛ.
- МИНДАЛЬ – 70 ГР.
- КЕШЬЮ – 70 ГР.
- СОЛЬ – ПО ВКУСУ.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ШАГ 1:



В отдельной миске смешать муку, крахмал и соль. Если хотите, добавьте корицу. В другой миске смешайте мед, сироп, растит.масло, взбейте хорошенько. Соедините обе массы, вымесите тесто, раскатайте его в тонкий пласт на рабочей поверхности. Специальной формой в виде мишек вырежьте фигурки из теста.

ШАГ 2:



Это сразу лучше делать на смазанном масле пергаменте. Оформите глазки и носик мишкам. И каждому на брюшко положите орешек. Можете на "попке" мишек сделать еще маленький круглый хвостик, но это необязательно.

ШАГ 3:



Пальцами аккуратно заверните лапки мишки, чтобы он "держал" орешек.

ШАГ 4:



Часть мишек у вас будет с миндальными орешками, часть - с кешью

ШАГ 5:



Прогрейте духовку до 160С и пеките 10 минут. Если хотите румяных мишек, пеките еще на 150С около 10-15 минут.

ШАГ 6:



Вот такие чудесные мишки получаются. Лепить мишек интересно вместе с детьми - они могут помогать загибать лапки. Печеньки получаются маленькими, очень вкусными, рассыпчатыми. Ушки, глазки и носик после выпечки можно покрасить растопленным шоколадом, но это тоже необязательно.

Кроме того, что готовить вместе с детьми очень весело, это еще и очень полезно: ребенок учится самостоятельности и ответственности, а мелкая моторика рук хорошо влияет на развитие памяти. Хоть, возможно, и придется потратить на уборку чуть больше времени, чем обычно, вот увидите, возня с любимым чадом на кухне принесет огромное удовольствие.



МИНИ- ПИЦЦА.

Порадуйте своих маленьких приверед смешными пиццами с мордочками! Сегодня я хочу поделиться идеей оформления детской мини пиццы для наших любимых деток, которую можно приготовить из доступных продуктов! Приготовьте такие мини-пиццы и проблема как накормить ребятишек на сегодня будет решена!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ ТЕСТА:

- МУКА – 3 СТ.(200МЛ.)
- МОЛОКО – 100 МЛ.
- СУХ.ДРОЖЖИ – 1.5 Ч.Л.
- СОЛЬ – 1.5 Ч.Л.
- САХАР – 2 СТ.Л.
- РАСТ. МАСЛО – 3 СТ.Л.
- ВОДА – 200 МЛ.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- КУРИНЫЕ ЯЙЦА – 2 ШТ.
- ПЕРЕПЕЛИННЫЕ ЯЙЦА – 4 ШТ.
- ВАРЕНАЯ КОЛБАСА – 50 ГР.
- МАСЛИНЫ – 15 ШТ.
- КУРИЦА – 100 ГР.
- ПОМИДОРЫ – 1 ШТ.

ДЛЯ СОУСА:

- ТОМАТНЫЙ СОК – 1 СТАКАН(200 МЛ.)
- ЛУК – 1 ШТ.
- ТОМ. ПСТА - 2 СТ.Л.
- ЧЕСНОК – 2 ЗУБЧ.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

ШАГ 1:



Для пиццы можно взять уже готовое тесто, но я приготовила его в хлебопечке. Мне не доставляет труда и я это очень ценю, ведь у меня трое маленьких деток! Продукты загружаем в следующей последовательности.

ШАГ 2:



Дрожжи, мука.

ШАГ 3:



Сахар, соль, растительное масло, молоко и 50 мл воды.

ШАГ 4:



Включаем программу "Замес теста". Через 2-3 минуты открываем крышку и доливаем 150 мл. кипятка. Получается заварное тесто, оно очень податливое в работе и мягкое несколько дней.

ШАГ 5:



Загружайте продукты в той последовательности, которая указана в вашей модели хлебопечки. У нас получился вот такой колобочек.

ШАГ 6:



Пока готовится тесто, нарежем продукты и приготовим соус. Я же этого сделать не успела, поэтому на фото видно уже готовое тесто. Курицу отварите заранее и измельчите в блендере.

ШАГ 7:



Готовим соус: в разогретое масло выкладываем лук и чеснок, немного пассируем.

ШАГ 8:



Добавляем томатный сок и прибавляем огонь. Через 10 минут добавляем томатную пасту и ждем, пока жидкость не испарится.

ШАГ 9:



Протираем в блендере или через сито. Соус готов!

ШАГ 10:



Из теста делаем вот такие мордочки - основы для пиццы. Теста ушло половина из такого количества продуктов, а из второй половины делаем взрослую пиццу.

ШАГ 11:



Смазываем полученным соусом.

ШАГ 12:



Посыпаем вареным куриным мясом, а затем сыром и оставляем немного подняться. Затем выпекаем разогретой до 180 градусов духовке 30 минут. Ориентируйтесь по своей духовке.

ШАГ 13:



Пока пиццы выпекаются, нарежем продукты. У меня в описании продуктов для начинки немного больше - я писала с запасом, чтобы можно было выбрать нужные красивые кусочки, а оставшиеся продукты пригодятся для взрослой пиццы. Пятачок из колбасы я делала с помощью рюмки и трубочки.

ШАГ 14:



Наши пиццы готовы. Теперь осталось их красиво украсить.

ШАГ 15:



Украшаем. Теперь можно позвать деток, они вам на этом этапе с удовольствием помогут!

Моим деткам такие пиццы очень понравились. Попробуйте приготовить и вы!

