

«Съедобно несъедобное!!!»



Однажды, ребята в нашей творческой мастерской «Поварята», предложили приготовить «Шахматы».

Идея отличная!!! Но, нужно выбрать рецепт и изготовить шаблоны. Я рассказала ребятам историю про печенье, которое мы делали вместе с мамой, когда я была маленькой! Оно очень вкусное, и очень долго не сохнет!

Называлось "печенье из мясорубки", так как тесто пропускали через мясорубку. Посоветовавшись, мы остановили свой выбор именно на этом рецепте, но не через мясорубку, а раскатать тесто, и пусть дети сами вырезают печенье формами. Шаблоны нарисовали на картоне и потом ножом для пиццы просто вырезали по контуру.

Для приготовления «Съедобных шахмат» нам понадобится:

Мука - 3 стакана

Яйца - 2 шт.

Масло сливочное - 250 г

Сахар - 1-1,5 стакана

Какао 2-3 ст.л

Разрыхлитель - 0,5 ч. л.



1. Яйца с сахаром растереть добела. Добавить размягченное масло.
2. Половину муки просеять, смешать с разрыхлителем и добавить к яйцам и маслу. Перемешать все. Разделить на 2 части.
3. В одну часть добавить какао и половину оставшейся муки, в другую просто муку.

4. Потом присыпать мукой стол, выложить на него тесто и вымесить до состояния упругости и гладкости. Убрать тесто на 30 мин. в холодильник!

5. Вынуть тесто из холодильника, присыпать немного мукой стол и раскатать тесто! Не очень тонко, а то фигурки будут суховаты.

Часть теста используется для выпечки фигур, остальная на поле. Вырезать печенье различными формами и выложить на противень, смазанный маслом.

6. Поместить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать печенье 15-20 минут, до готовности.

Разложить шахматное поле на силиконовый коврик, сверху расположить фигуры и в бой!!!

