



ДОМАШНИЕ

ОТЛИЧНОЕ ЛАКОМСТВО К ЧАЮ
МОЖНО ОЧЕНЬ БЫСТРО
ПРИГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ!



ПОЛЯ РАСКАТЫВАЕТ ТЕСТО



СОНЯ НАРЕЗАЕТ ПЛОДЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 граммов мягкого, не острого сыра
- 100 граммов сливочного масла
- 2 яйца
- Цедра половины лимона
- Пищевая сода на кончике ножа
- 6-7 полных, с горкой, столовых ложек муки



ПРОДУКТЫ ДЛЯ ГОТОВКИ



ТЕСТО МОЖНО НАРЕЗАТЬ В ФОРМЕ КВАДРАТИКОВ, ПРЯМОУГОЛЬНИКОВ, ТРЕУГОЛЬНИКОВ, РОМБИКОВ ИЛИ КРУЖОЧКОВ. ПОПРОБУЙ РАЗНЫЕ ФОРМЫ!



ХРУСТИКИ

ГОТОВИМ ТЕСТО

1. Возьми стеклянную миску. Натри туда сыр, добавь муку, яйца, немного соды и цедру лимона.
2. Тщательно перемешай.
3. Теперь надо взять у мамы скалку и раскатать тесто толщиной 0,7-0,8 см. Нарезать палочки длиной 10-12 см и посыпать их кунжутом.



ГОТОВИМСЯ ВЫПЕКАТЬ

ВЫПЕКАЕМ

1. Заранее включи духовку. Когда она нагреется до 190-200 °С, поставь в неё противень с палочками.
2. Выпекать нужно до золотистого цвета.



ЗОВИ ЗА СТОЛ МАМУ, БАБУШЕК И ПОДРУЖЕК.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ДОБАВЬ
К ХРУСТИКАМ
ФРУКТЫ
И ЯГОДЫ!