



" Блюда из теста "

Выполнила ученица 7 "е"
класса.
Тараненко Дарья



Ингредиенты:

Мука — 300 гр.
Яйца — 3 шт.
Соль — 0.3 ч.л
Растительное масло —
200 гр

Сироп:

Мёд — 3 ст.л
Сахар — 4 ст.л

Подготавливаем все продукты и ингредиенты. Теперь вы будете знать - как приготовить настоящий чак чак. Замесить тесто: смешиваем муку с яйцами, солью. Накрываем тесто миской или пленкой, оставляем настаиваться в течении 30 минут, до набухания. Разделить готовое тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной не больше 2 мм. Затем нарезать полосками (ширина 2 см). Каждую полоску теста порезать лапшой поперек (ширина 3 мм). Отделить лапшу друг от друга сразу после нарезки.

Выложить лапшу на поднос покрытый полотенцем. Это делается для того, чтобы избежать прилипания. Нагреть масло в казане. Обжаривать лапшу в масле небольшими порциями. Периодически помешивать лапшу во время приготовления. Готовая лапша должна принять кремовый цвет. Выложить обжаренную лапшу на сито для того, чтобы дать стечь лишнему маслу. В другой сковороде растопить сахар с медом на слабом огне. Постоянно помешивать. Когда сахар полностью растворится - снять сковороду с огня и влить медовую смесь в лапшу. Перемешать, стараясь не сломать макаронные изделия. Выложить чак-чак на блюдо (мокрыми руками) и слегка придавить, чтобы скрыть пустоты. Подайте чак-чак к чаю или кофе, а детям лучше всего налить к блюду кефир или молоко.

Приятного аппетита!

" Чак-чак "



Количество порций: 12

Ингредиенты:

Куриный фарш – 300 гр.
Слоеное тесто – 125 гр
(бездрожжевое)
Желток – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Соль, перец, приправы – по вкусу

Замешиваем начинку! Добавляем фарш, мелко нарезанный лук, солим, перчим и хорошенько перемешиваем. Затем делаем из начинки фрикадельки и тонкими одинаковыми полосками нарезаем тесто.

Обволакиваем фрикадельку полосочками из теста. Клубочки выкладываем на противень, закрытый бумагой для выпекания и смазанный маслом. Затем клубки смазать взбитым желтком и отправить в предварительно разогретую духовку до 180-200 градусов. Выпекать до готовности около 30-40 минут.

Приятного аппетита!

" Клубочки ниток"



Количество порций: 4-6

Ингредиенты:

Яйца – 2 шт.
Сливочное масло
или маргарин – 350 гр.(250 - в
тесто, остальное - в крем)
Сахар – 0,5 ст.
Мука – 600 гр.
Сода – 0,5 ч.л (без горки!)
Уксус или лимонный сок – 0,5 ч.л
Соль – 1 щепотка
Сгущенное молоко– 450 гр.

Взбиваем яйца с сахаром. Масло растапливаем. Можно использовать масло комнатной температуры, но нужно месить тесто с растопленным маслом. Смешиваем яйца с растопленным маслом, добавляем немного муки и соду, гашеную уксусом. Размешиваем и подсыпаем еще муку. У нас должно получиться мягкое и эластичное тесто. Не крутое!

Форму для выпечки орешков нагреваем на плите, смазываем ячейки для скорлупок маслом. Отщипываем небольшие кусочки теста и укладываем в форму. Закрываем форму и выпекаем скорлупки на плите. Выпекать можно и на газовой и на электрической плите. Готовые скорлупки очищаем от лишнего теста. Можно начинять орешки просто сгущенкой, а можно смешать сгущенку с маслом. Заполняем скорлупки сгущенкой и склеиваем. Можно положить внутрь орешка кусочки любых орехов.

Приятного аппетита!

"Орешки" со сгущенкой



Количество порций: 6-8

Спасибо за внимание!

