



Мастер-класс:

Рулет Баунти без выпечки

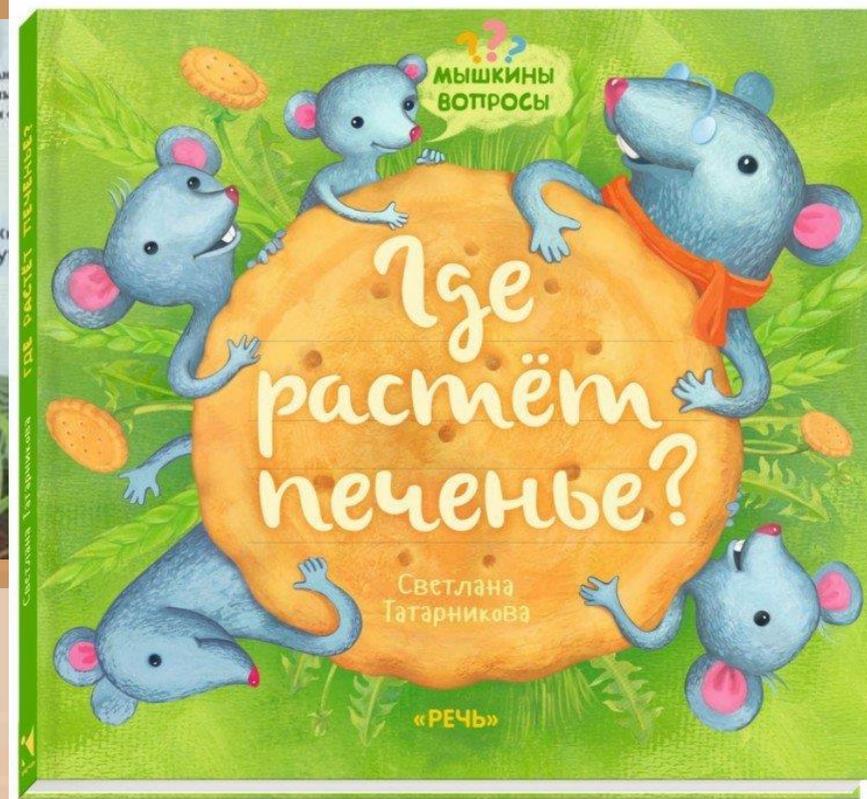
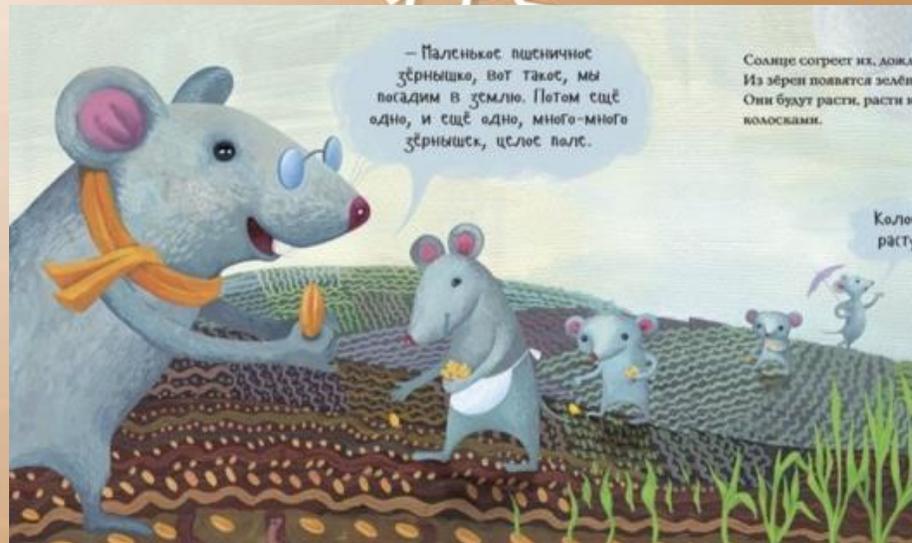
Абакумова Вера Михайловна, библиотекарь.

ГБУК г. Москвы «ЦБС САО», библиотека № 44 им. В.Г.Короленко.



Ингредиенты

- время приготовления – 45 мин
- печенье шоколадное – 200 гр. (или обычное печенье + 1-2 ст.л. Какао-порошка)
- молоко или вода – 70 мл.
- кокосовая стружка – 10 г.
- масло сливочное – 70 г.
- сахарная пудра – 30 г.
- сгущенное молоко – 60 г.



Светлана Татарникова Где растёт печенье?

Эта книга наглядно и подробно продемонстрирует детям, какой путь проходит пшеничное зерно, прежде чем стать печеньем на нашем столе. Мышата, братец и сестричка, думали, что печенье растёт на дереве. И тогда папа решил рассказать им, откуда берётся печенье. Вся семья: папа-мышь, мама-мышь и трое мышат, отправляются сначала на поле, где они выращивают пшеницу, потом - в нору, где они сушат зёрна и мелют их на мельнице, потом приходит пора выбирать рецепт и месить тесто, и наконец мышинья семья садится за стол и пьёт чай с печеньем, выращенным своими руками. Забавная и познавательная история про пшеницу для малышей.