Мастер-класс
«Рафаэлло из творога»

Составитель учитель начальных классов
МБОУ « ДСОШ №5»
Лызова Наталья Александровна

elenaranko.ucoz.ru

- **Раффаэлло** – это любимое, изысканное лакомство истинных ценителей вкуса. Белоснежный манящий шарик, который таит в себе соединение двух тонких хрустящих половинок из вафли, которые наполнены внутри нежным кремом с миндальным орешком. Готовая конфетка покрыта кокосовыми хлопьями, которые придают ей особый шарм легкость и воздушность, словно это лакомство истинных богов. А мы попробуем приготовить это лакомство у себя дома.

elenaranko.ucoz.ru

Ингредиенты:

- Творог - 200 г
- Стружка кокосовая - 100 г
- Мёд - 2 ст. л.

elenaranko.ucoz.ru

Способ приготовления:

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

elenaranko.ucoz.ru

Способ приготовления:

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

elenaranko.ucoz.ru

Способ приготовления:

- Теперь шарики со всех сторон посыпаем кокосовой стружкой.

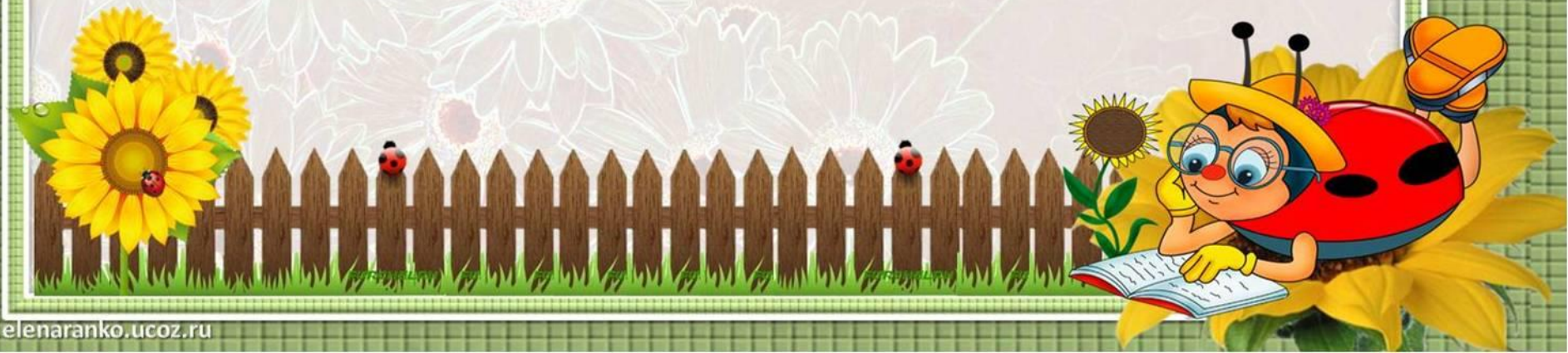
elenaranko.ucoz.ru

Способ приготовления

- Домашние рафаэлло готовы.

elenaranko.ucoz.ru

Приятного
творчества и аппетита!



elenaranko.ucoz.ru

Интернет-ресурсы, использованные при подготовке мастер-класса:

- https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=142166

elenaranko.ucoz.ru