

## Блюдо «Оладушковый бисквит»

**ФИО родителя:** Тырыкина Ирина Сергеевна (мама Тырыкиной Александры), средняя группа «Почемучки» МБДОУ № 174 «Детский сад общеразвивающего вида».

### Ингредиенты:

Яйца – 3 шт.

Молоко – 200 мл.

Мука – 200 гр.

Разрыхлитель теста – 1 щепотка

Масло растительное – 3 столовые ложки

Сахар – 3 столовые ложки

**Время приготовления:** 20-25 минут

**Количество порций:** 4

### Пошаговое описание приготовления блюда

Сначала нужно приготовить все ингредиенты и посуду, в которой их смешивать:



Затем нужно отделить белки от желтков:



После этого необходимо влить молоко в желтки:





Затем нужно всыпать муку:



Потом необходимо добавить разрыхлитель теста:



После этого добавляем растительное (оливковое) масло:



Затем необходимо все добавленные ингредиенты взбить миксером:





Потом добавляем сахар:



Еще раз все перемешиваем:



Теперь нужно взбить белки миксером:

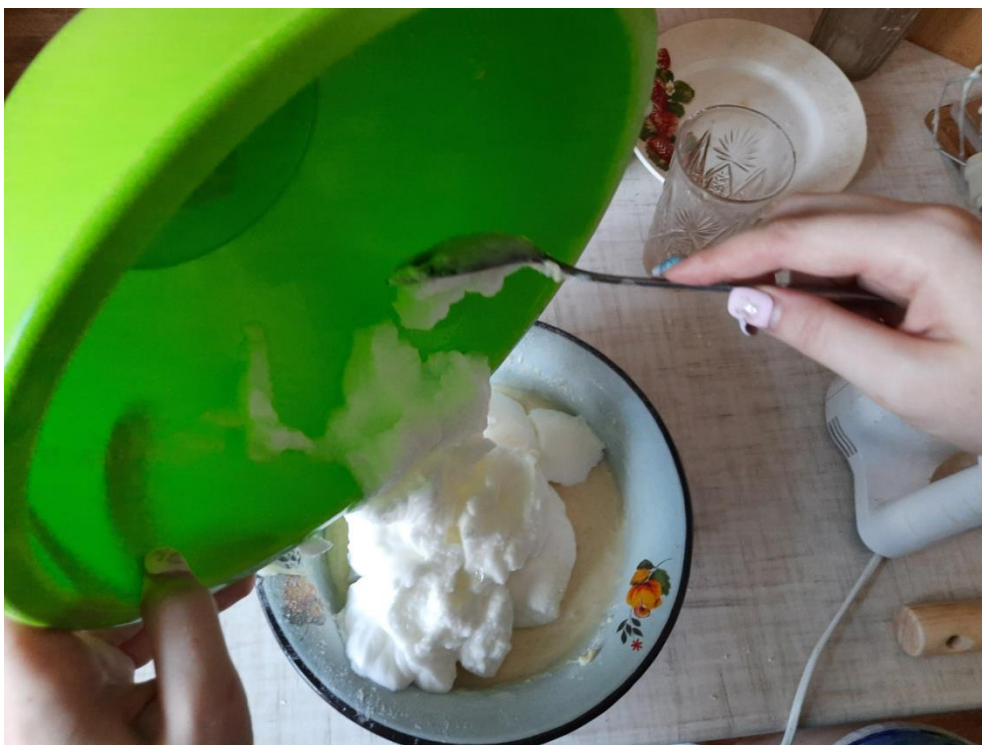


Получилась вот такая масса:





Затем выкладываем получившуюся белковую массу во взбитую до этого смесь:



Еще раз все перемешиваем венчиком:



После этого выливаем получившуюся смесь в силиконовую форму, у нас это форма «Ёлочка» и форма «Сердце»:

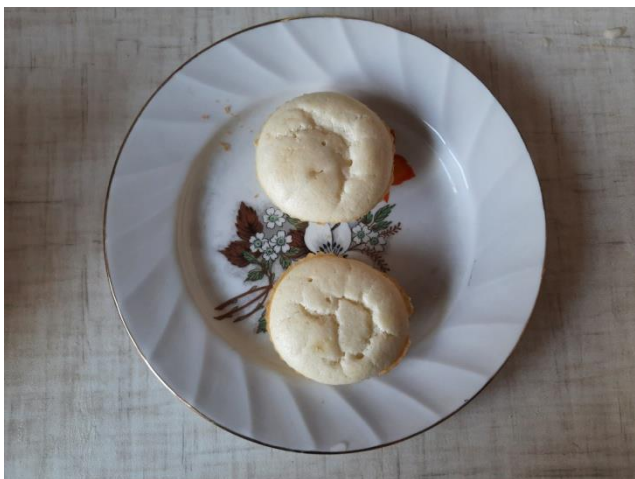




Оставшееся тесто выливаем в формочки для кексов, ставим все формы на лист и выпекаем в духовке 20-25 минут при температуре 150 градусов (предварительно разогреваем духовку до 150 градусов Цельсия):



После выпекания аккуратно достаем лист из духовки и выкладываем получившиеся бисквиты на тарелки:



Таким «Оладушковым бисквитом» со сметаной можно побаловать детей на завтрак или полдник:



Приятного аппетита!