# Рецепт блюда школьного меню

Руководитель Элеонора Марксовна Ишмухаметова

От 5 класса Аксурской СОШ, филиал МАОУ Дубровинская СОШ

#### Команда из 5 человек

No	Фамилия,имя.отчество участника
1	Ахметчанова Дания Нуровна
2	Ишмухаметова Алина Альбертовна
3	Ишмухаметова Гульнас Айратовна
4	Ишмухаметов Линар Ильмарович
5	Курманалиев Данис Азатович

## Морковный кекс (обед,полдник)

Предлагаем вам, рецепт нежнейшей, ароматной выпечки. Готовится быстро и просто!

### Ингредиенты

№	Наименование сырья	Расход сырья
1	Морковь	150гр.
2	Яйцо	1шт.
3	Растительное масло	60 гр.
4	Caxap	100гр.
5	Мука	110гр.
6	Разрыхлитель	0.5 ч.л.
7	Сода	1∕4 Ч.Л.
8	Корица молотая	1/4ч.л
9	Соль	1 щепотка
10	Семена льна	1ч.л
11	Сахарная пудра (для присыпки)	1ст.л

#### Приготовление

- 1. На мелкой терке натираем морковь.
- 2. Вбиваем одно яйцо и наливаем растительное масло. Тщательно перемешиваем, чтобы получить однородную массу.
- 3. Добавляем в морковь сахарный песок и снова хорошо перемешиваем.
- 4. В просеянную муку всыпаем сухие ингредиенты: корицу, соль, семена льна, разрыхлитель и соду. Смешиваем и отправляем в морковную массу.
- 5. Замешиваем тесто для маффинов.
- 6. Наполняем формочки тестом на 2/3.
- 7. Отправляем кексики в заранее разогретую духовку ( 180градусов). Выпекаем изделия 20-25 минут
- 8. Посыпаем каждый кексик сахарной пудрой через ситечко.

Подаем вкусные, тающие во рту морковные кексики с чаем, какао,

## Приятного аппетита! Это просто вкуууусно!

## Польза моркови

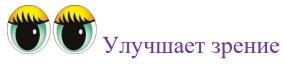








Источник витаминов





Улучшает настроение