

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа №168

Творческий проект по внеурочной деятельности:

*Кулинарный
проект
“Шоколадная
паста”*

Выполнил:

Строков Арсений,

Ученика 3 «В» класса

Нам понадобится:



1. 1 литр
молока
2. 100 г
сливочного
масла
3. Натуральный
какао
порошок
4. 1 стакан
муки
5. Пол стакана
сахара

Варим какао

Выливаем в кастрюлю молоко
Затем насыпаем в молоко какао и
мешаем, на 1 литр молока- 5
столовых ложек какао

Ставим на огонь и варим до кипения



После того как сварили какао, высыпаем в кастрюлю муку. Постепенно и помешивая



После того как размешали муку, высыпаем сахар и так же тщательно размешиваем и продолжаем варить до кипения.



Как только какао закипело, выключаем,
кладем масло и размешиваем.



Снимаем с плиты нашу пасту, включаем блендер и взбиваем что бы не было комочков.



После того как убрали комки, можно добавить ваниль для запаха и размешать.



Я взял стручковую, натуральную ваниль, поэтому я отделяю порошок от стручка с помощью ножа. Вы же можете купить уже готовую ваниль в пакетиках в виде порошка.



Наша паста готова! Приятного аппетита.

