



**простые
правила**

ПОВАРЯМБА



Клубничный коктейль

Как готовить?

Отправляем в блендер:

- 6-8 ягод клубники
- 1 спелый банан
- 200 гр мороженого
- 400 мл молока*.

Хорошенько взбиваем!

Осталось только разлить по кружкам и наслаждаться!

*с миндальным или кокосовым молоком будет вкуснее и полезнее!

Андерсон[®]

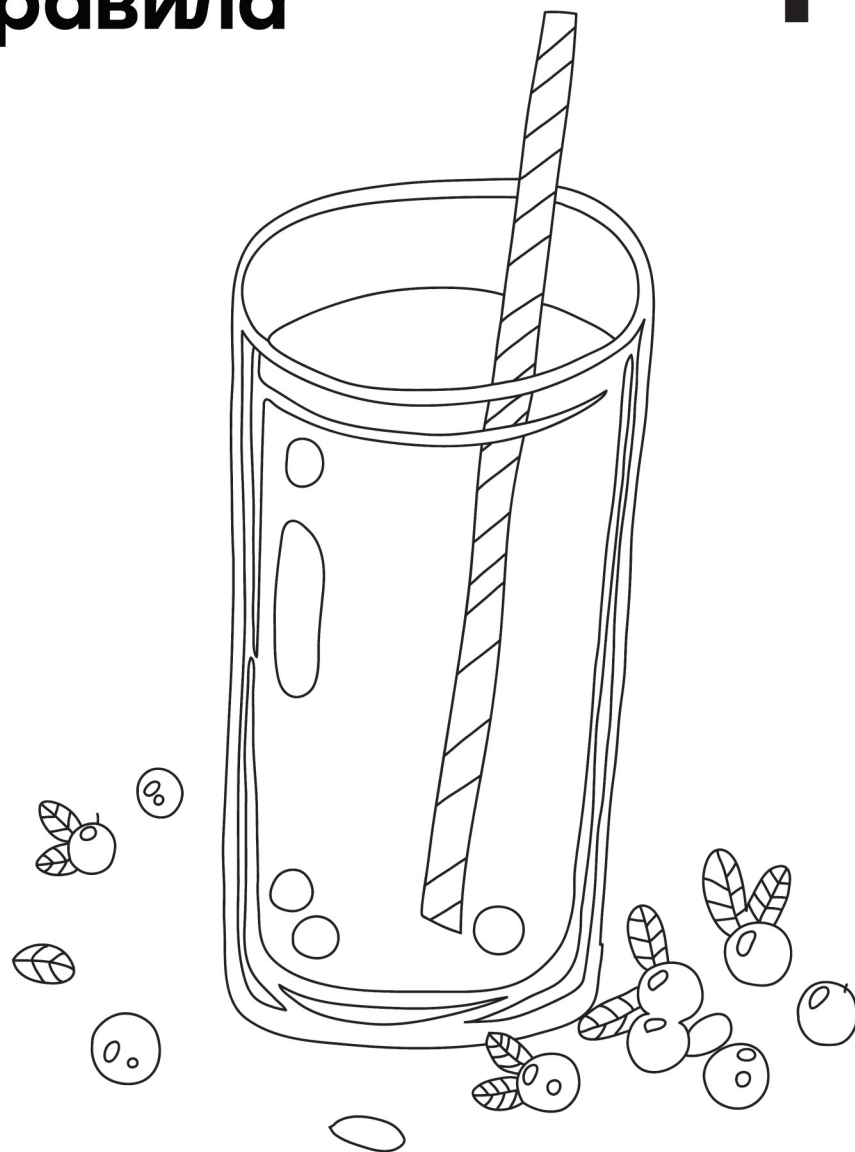
семейные кафе & кондитерские

www.prostyepravila.ru



**простые
правила**

ПОВАРЯМБА



Ягодный морс

Как готовить?

Нам понадобятся всего три ингредиента - ягоды, вода и мёд!

Подойдут как свежие, так и замороженные ягоды.

Разминаем ягоды, отправляем в кастрюлю, заливая небольшим количеством воды. Доводим до кипения, добавляем воду и мёд по вкусу.

Осталось только процедить напиток через сито - готово!

Андерсон[®]

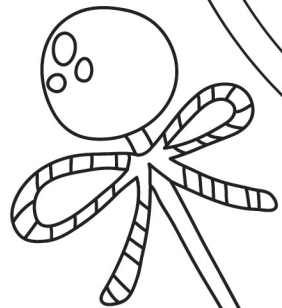
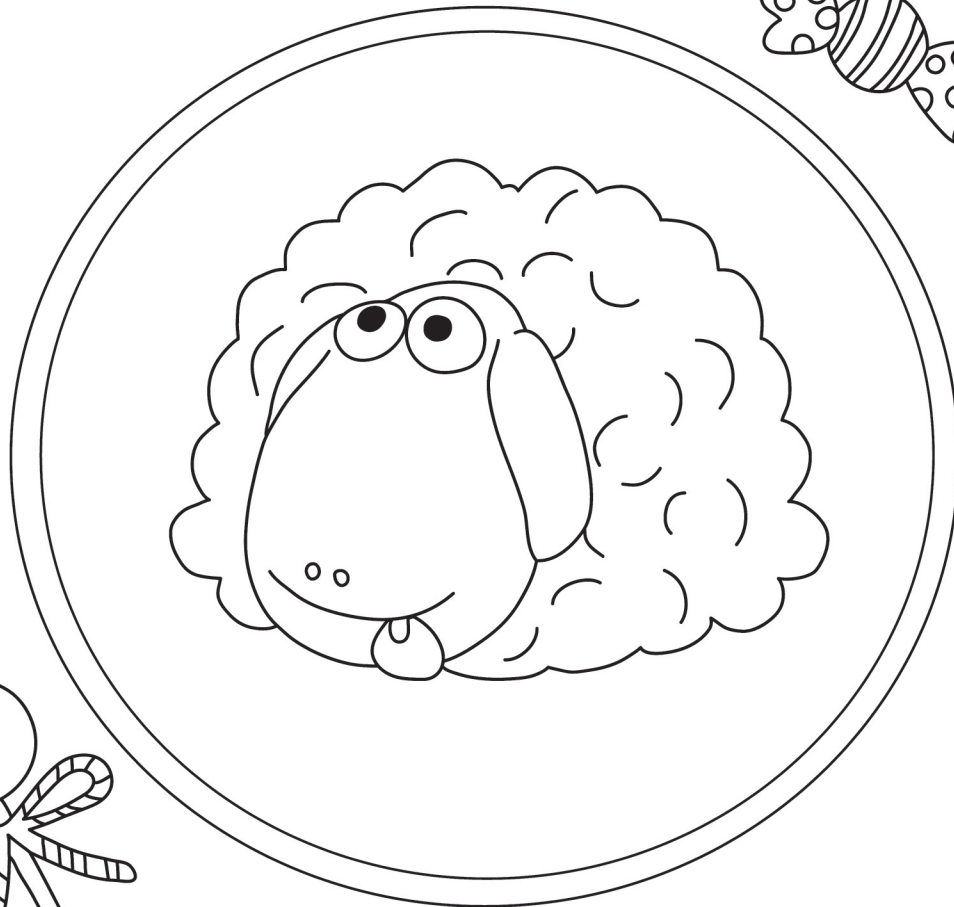
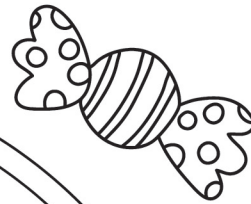
семейные кафе & кондитерские

www.prostyepravila.ru



**простые
правила**

ПОВАРЯМБА



АндерСон®

семейные кафе & кондитерские

Овечка

Как готовить?

Готовим бисквит, перемешиваем банку сгущёнки и 2 яйца.

Отдельно смешиваем:

- 100 гр миндальной или обычной муки
- 30 гр какао
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 1 ст. ложку крахмала.

Смешиваем сухие ингредиенты с жидкими. Заливаем тесто в форму. Отправляем в духовку на 30 минут при температуре 180 гр.

Остужаем бисквит, измельчаем в крошку. Добавляем 80 гр сгущёнки и 30 гр мягкого сливочного масла, перемешиваем до однородной консистенции.

Катаем шарики из теста, обсыпаем шоколадными гранулами.

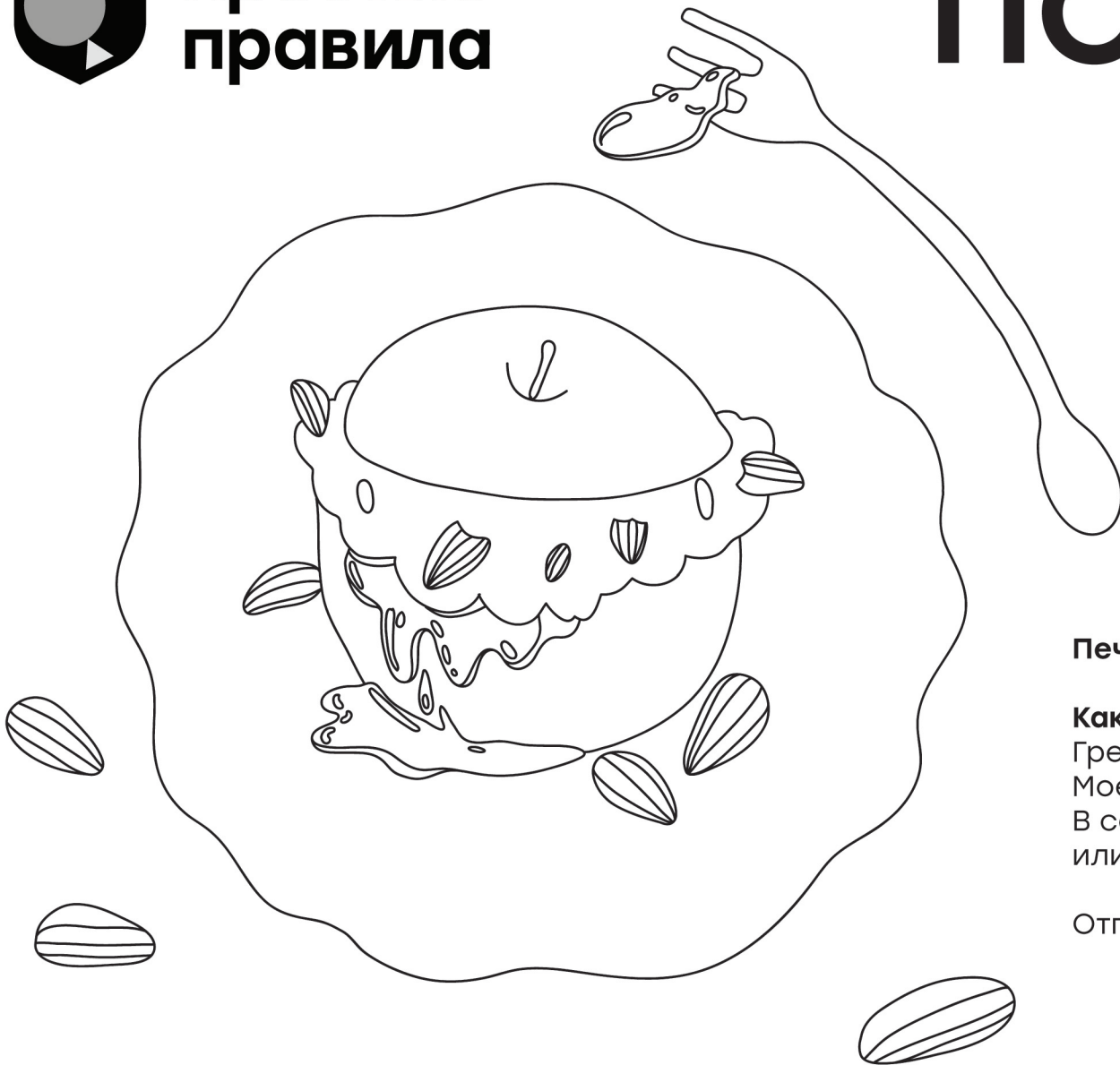
Лепим мордочку овечки из серого и белого марципана.

www.prostyepravila.ru



**простые
правила**

ПОВАРЯМБА



Печеное яблоко

Как готовить?

Греем духовку до 200 градусов.
Моём яблоки, вырезаем мякоть.
В серединку кладём ложку мёда, корицу, миндаль
или изюм.

Отправляем запекаться на полчаса!

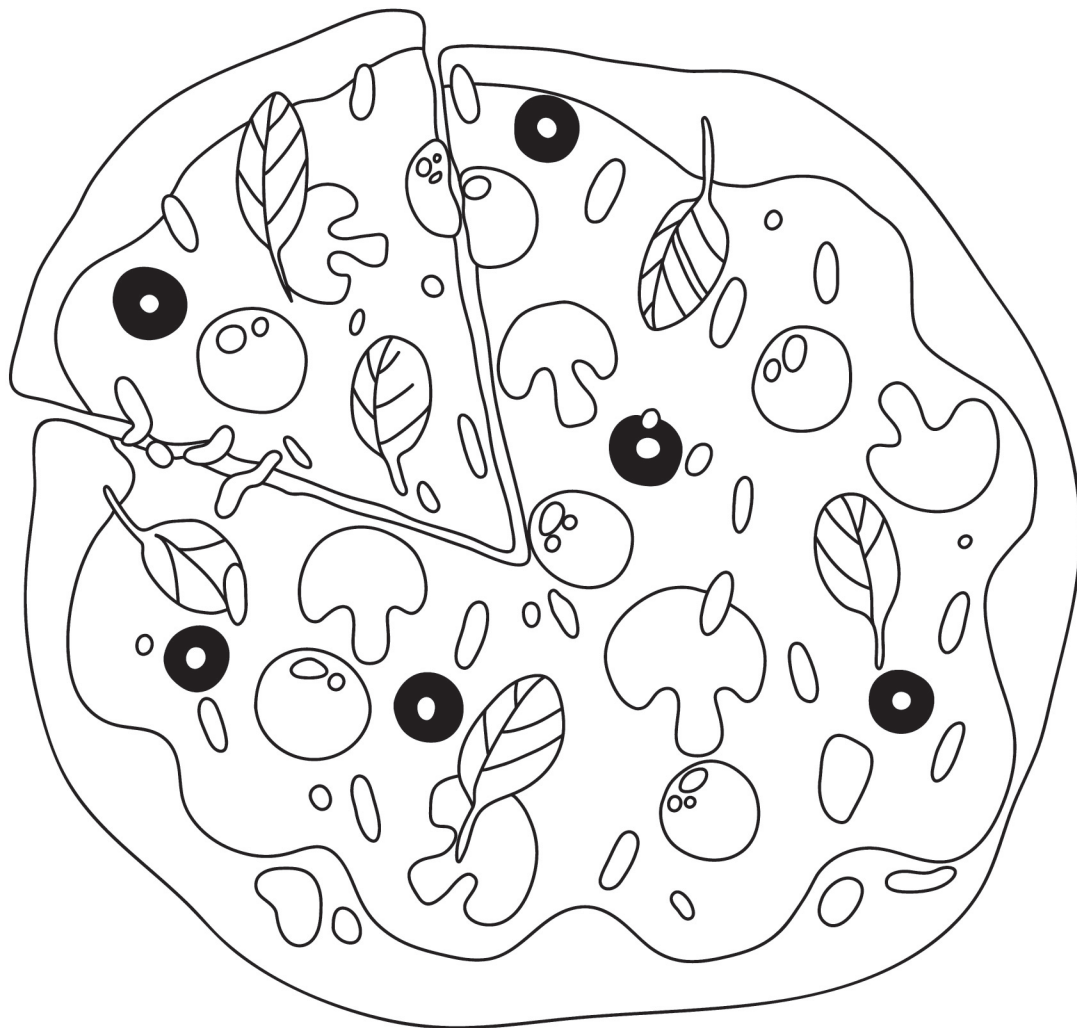
Андерсон[®]
семейные кафе & кондитерские

www.prostyepravila.ru



**простые
правила**

ПОВАРЯМБА



Пицца

Как готовить?

Для основы:

- 200 гр сметаны
 - 1/3 ч.л. соды
 - 2 яйца
 - 50 гр растопленного сливочного масла.
- Вымешиваем, добавляем 600 гр муки и замешиваем тесто.

Из теста делаем небольшие кружочки с маленьким бортиком – так пицца будет сочнее.

Для начинки режем:

- 3 помидора
- куриное филе
- зелень.

Добавляем столовую ложку сметаны, перемешиваем.

Выкладываем начинку на тесто, посыпаем 50 гр тёртого сыра.

Выпекаем около 20 минут на температуре 180 градусов.

Перед подачей ещё раз посыпаем сыром!

Андерсон®

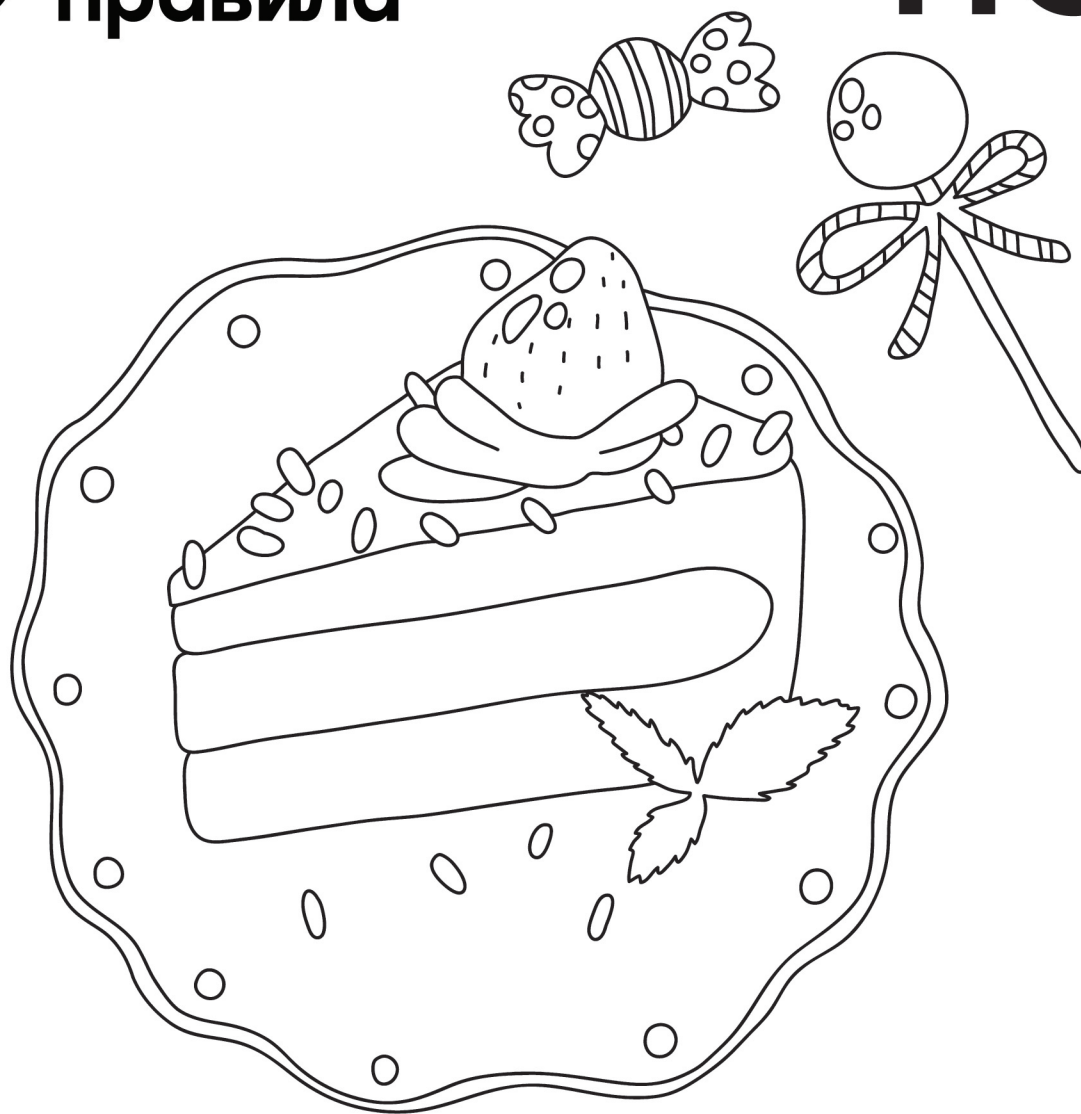
семейные кафе & кондитерские

www.prostyepravila.ru



**простые
правила**

ПОВАРЯМБА



Клубничный торт

Как готовить?

Хорошенько перемешать:

- 250 гр измельчённого песочного печенья
 - 150 гр растопленного сливочного масла.
- Распределяем по форме (d-22 см).
Закрываем пищевой плёнкой и убираем в морозильник на 15 минут.

В это время взбиваем миксером:

- 250 гр сливочного сыра
- 4 столовых ложки сахарной пудры
- 1 столовую ложку лимонного сока.

Отдельно взбиваем 200 мл жирных сливок.
Перемешиваем сливочный сыр и сливки лопаткой.

Достаём основу торта из морозильника и наполняем сливочной начинкой. Конечно клубника, 500 гр, порезать и уложить на сливочный крем!

Андерсон[®]

семейные кафе & кондитерские

www.prostyepravila.ru