

Чем можно заняться на каникулах дома.

Творожно-банановые шарики "Снеговички"

Предлагаю увлекательно и с пользой провести время и в домашних условиях приготовить творожно – банановые шарики «Снеговички» и сладкие леденцы.



Полезный и вкусный новогодний десерт, который точно не останется незамеченным на столе. Панировка из кокосовой стружки навеивает "снежное" настроение и придаёт десерту нарядный вид. А украшаются творожно-банановые шарики "Снеговички" кусочками сухофруктов.

Продукты (на 5 порций)

Творог — 250 г

Кокосовая стружка — 120 г

Банан — 85 г (вес в очищенном виде)

Мёд — 40 г

Орехи грецкие — 50 г

Для украшения:

Чернослив без косточек — 5 г

Курага — 5 г

Цукаты (красные и жёлтые) — 5 г

Пошаговый фото рецепт

 <p>Возьмите творог магазинный, мелкий жирностью 2 %.</p>	 <p>В глубокую чашу блендера выложите творог. Банан очистите, нарежьте кружочками и отправьте к творогу. Добавьте мёд.</p>	 <p>Измельчите творожную массу погружным блендером до однородной массы без комочков.</p>
 <p>Творожная масса получается довольно липкой, непластичной и не держит форму. Отправьте творожную массу в холодильник на 50-60 минут, чтобы она слегка загустела.</p>	 <p>Когда творожная масса хорошо охладится, в несколько приёмов подсыпьте кокосовую стружку. После каждого добавления перемешивайте ложкой.</p>	 <p>Мне пришлось добавить 100 г кокосовой стружки, чтобы масса стала пластичной и хорошо поддавалась формовке.</p>
 <p>Разделите массу на 10 одинаковых кусочков весом по 45 г каждый. Из каждого</p>	 <p>А пока подготовьте декор. Чернослив и курагу заранее вымойте и обсушите</p>	 <p>Творожные шарики запанируйте в оставшейся кокосовой стружке.</p>

<p>кусочка творожной массы сделайте лепёшку и в центр выложите половинку грецкого ореха. Скатайте шарики. Отправьте шарики в холодильник на 30-60 минут, чтобы они стали более плотными.</p>	<p>салфеткой. Из кураги я вырезала тонкие полоски кухонными ножницами. Из этих полосок я сделаю "ротыки" снеговичкам. Чернослив я нарезала маленькими кубиками. Это будут "пуговицы" и "глаза". Из красных цукатов я вырезала "шапочки", а из жёлтых - "носики".</p>	
 <p>Соедините творожные шарики попарно, выкладывая их друг на друга.</p>	 <p>Декорируйте десерт подготовленными деталями. Творожно-банановые шарики "Снеговички" готовы к подаче.</p>	

Домашние леденцы из сахара

Домашним леденцам из сахара особенно будут рады дети, ведь это лакомство можно смаковать долго-долго, наслаждаясь каждой минутой. Кстати, у такого десерта есть неоспоримые преимущества перед «магазинными». Во-первых, состав леденцов прост и очевиден: сахар и вода. Во-вторых, стоимость этих домашних конфет мала. В-третьих, процесс приготовления леденцов завораживает, поэтому непременно дайте детям возможность наблюдать за ним.



ИНГРЕДИЕНТЫ

- растительное масло для смазывания формочек – 1–2 ст. л.
- сахар – 210 г
- питьевая вода – 50 мл
- лимонный сок – 5 мл

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Подготовьте формочки для леденцов. Идеально подходят силиконовые с углублениями небольшого размера, в которых замораживают воду для льда. Смажьте их с помощью кисточки растительным маслом.

Шаг 2

Насыпьте в кастрюлю с толстым дном сахар. Влейте питьевую воду, лимонный сок и перемешайте. Поставьте кастрюлю на слабый огонь. Доведите до кипения. Готовьте, постоянно помешивая, чтобы сахар не пригорел.

Шаг 3

Примерно через 7 минут в кастрюле образуется сироп золотисто-коричневого цвета. Пузырьки на поверхности станут мелкими. Проверьте температуру готового сиропа: она должна составлять 150°C.

Шаг 4

Разлейте сироп в формочку. Дайте застыть. **Приятного аппетита!**



•
