

A wooden notebook with a recipe book cover, a glass of milk, and a bowl of cookies on a wooden table. The notebook is the central focus, with a light brown cover and a dark brown spine. The text on the cover is in a stylized, outlined font. To the right of the notebook is a glass of white milk. In front of the notebook is a black bowl filled with several chocolate chip cookies. A few more cookies are scattered on the wooden surface around the bowl and notebook.

Книга рецептов  
Группы  
"Земляничка"

**Рецепт Татьяны  
Наильевны**



**Изготовление фруктового  
салата**



## Фруктовый салат

- яблоко – 1 шт.
- клубника -120 гр.
- киви – 1 шт.
- смородина черная – 50 гр.
- йогурт – 2 ст.л.
- сахар – 1 ст.л.



# Рецепт Елены Леонидовны



# Изготовление блинов с яблоками



## Блины я яблоками

- Начинка
- Творог 200г.
- Яблоко 1
- Корица щепотка
- Мед 1ч.л.



**Рецепт семьи Софии  
Ермоленко**



**Изготовление штруделя**



## Штрудель с яблоками

Яблоки 3 шт. крупных или 4 шт. среднего размера очистить от кожуры и семечек, нарезать кубиками. Смешать с корицей, с коричневым сахаром 2 ст. л. и белым сахаром 2 ст. л. Добавить муку и перемешать аккуратно.

Грецкие орехи, сахар 2 ст. л., сухари панировочные порубить все в месте в крошку. Слоеное тесто раскатать не тонко. Начинки поделить ровно на 2 порции. Выложить сначала сухую, оставляя края свободными, затем яблочную. Завернуть аккуратно в рулет, концы подвернуть. Яйцо и воду смешать. Повторить также со вторым пластом слоеного теста. Смазать оба рулета яйцом, предварительно переложив на противень с бумагой для выпечки. Сделать острым ножом надрезы. Поставить в духовку на 40-45 минут или до золотистой корочки. Готовый штрудель дать постоять слегка остыть. Нарезать порциями, посыпать сахарной пудрой. Подаем к столу. Приятного аппетита!



Рецепты семьи Кирилла  
Хохлова



Изготовление шарлотки



## Шарлотка с яблоками

- 2 яйца
- 130 мл 1 % кефира
- подсластитель
- (1 ч.л. кленового сиропа)
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 4 ст.л. муки
- яблоки



## Рецепты семьи Кирилла Хохлова



## Изготовление овсяного блина



## Овсяный блин

- 40 гр. овсяных хлопьев
- 2 яйца
- 40 мл. кефира
- 140 гр. яблок
- 30 гр. сливочное масло
- сахарозаменитель по вкусу
- корица
- 10 гр. грецкие орехи
- 30 гр. творожный сыр



## Оладьи с яблоками и кефиром

- 2 яйца
- 3 яблока  
(очищенные и  
измельченные)
- 250 мл. кефира
- 0,5 ч.л.  
Разрыхлителя
- 130 гр. муки



**Рецепт семьи Сафаргалиевой  
Сафины**



**Изготовление шарлотки**



## Шарлотка с яблоками

- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 1 чайная ложка соды
- 50 грамм маргарина
- 100 мл молока
- яблоки по вкусу



**Рецепт семьи Завалишина  
Алексея**



**Изготовление пирога**



## Пирог с яблоками

- 120 гр. сливочное масло
- 200 гр. сахара
- 2 куриных яйца
- соль по вкусу
- 250 гр. пшеничной муки
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 2 крупных яблока



**Рецепт семьи Вагиной Софии**



**Изготовление пирога**



## Шарлотка с яблоками

- стакан муки
- стакан сахара
- 4 яблока
- 3 яйца
- щепотка корицы



**Рецепт семьи Мансурова  
Рустама**



**Изготовление чая с  
яблоком**



## Чай с яблоками

- 1 яблоко
- 1/2 апельсина
- 1 коричная палочка
- мята
- чай черный, можно зелёный
- мед



**Рецепт семьи Ощуковой  
Марины**



**Изготовление  
запечённого яблока с  
медом и корицей**



## **Запечённое яблоко с медом и корицей**

- 1. Яблоко (любое)**
- 2. Мед 0.5 ч ложки**
- 3. Сахар**
- 4. Корица молотая**
- 5. Сливочное масло**



## Рецепт семьи Орловой Таи



## Изготовление запечённых яблок в слоеном тесте



## **Запечённое яблоко в слоеном тесте**

- 1. яблоки**
- 2. тесто слоеное**
- 3. сахар**
- 4. корица молотая**
- 5. яйцо**



**Рецепт семьи Ласкова  
Никиты**



**Изготовление яблочных  
ломтиков в шоколаде**



## Яблочные ломтики в шоколаде

Белый шоколад растопить на водяной бане.

Яблоко нарезать ломтиками, окунуть в белый шоколад.

Подождать пока остынет, подавать с орешками.



**Рецепт семьи  
Хусаиновой Амалии**



**Изготовление домашнего  
мармелада на агар-агаре**



## Домашний мармелад на агар-агаре

- Сок свежесвыжатый
- ( яблочный сок из 3-х яблок) — 200 мл
- Сахар — 50 г
- Агар-агар — 1 ч. л.

К 150 мл свежесвыжатого сока добавляем агар-агар и оставляем на полчаса.

Оставшийся свежесвыжатый сок выливаем в сахар, ставим на огонь и доводим до кипения. Вливаем потихоньку сок с разбухшим агар-агаром, в закипевший сироп, и варим еще несколько минут (5-7). Выключаем огонь и оставляем на 10 минут. Горячую смесь разливаем в силиконовые формочки. Даем остыть мармеладу.



**Рецепт семьи  
Швацких Ани и Кости**



**Изготовление салата из  
яблок и моркови**



## Салат из яблок и моркови

- Яблоко – 1 шт.
- Морковь – 1 шт
- Сахар по вкусу



**Рецепт семьи  
Биктимирова Эмиля**



**Изготовление конвертиков с  
яблоками**



## Конвертики с яблоками

- Слоеное тесто - 400 грамм
- яблоко - 4 штуки
- ванилин по вкусу
- сахарная пудра 2-3 ст.л.
- сахар - 3ст.ложки
- растительное масло 2 ст. л.

