

# Урок технологии

7 класс

ТЕМА: «Бисквитное тесто -  
«Шарлотка с яблоками»

Юркина Лариса Юрьевна

учитель технологии

ГБОУ СОШ №1004 г. Москва

Москва 2012г.



# Ингредиенты:

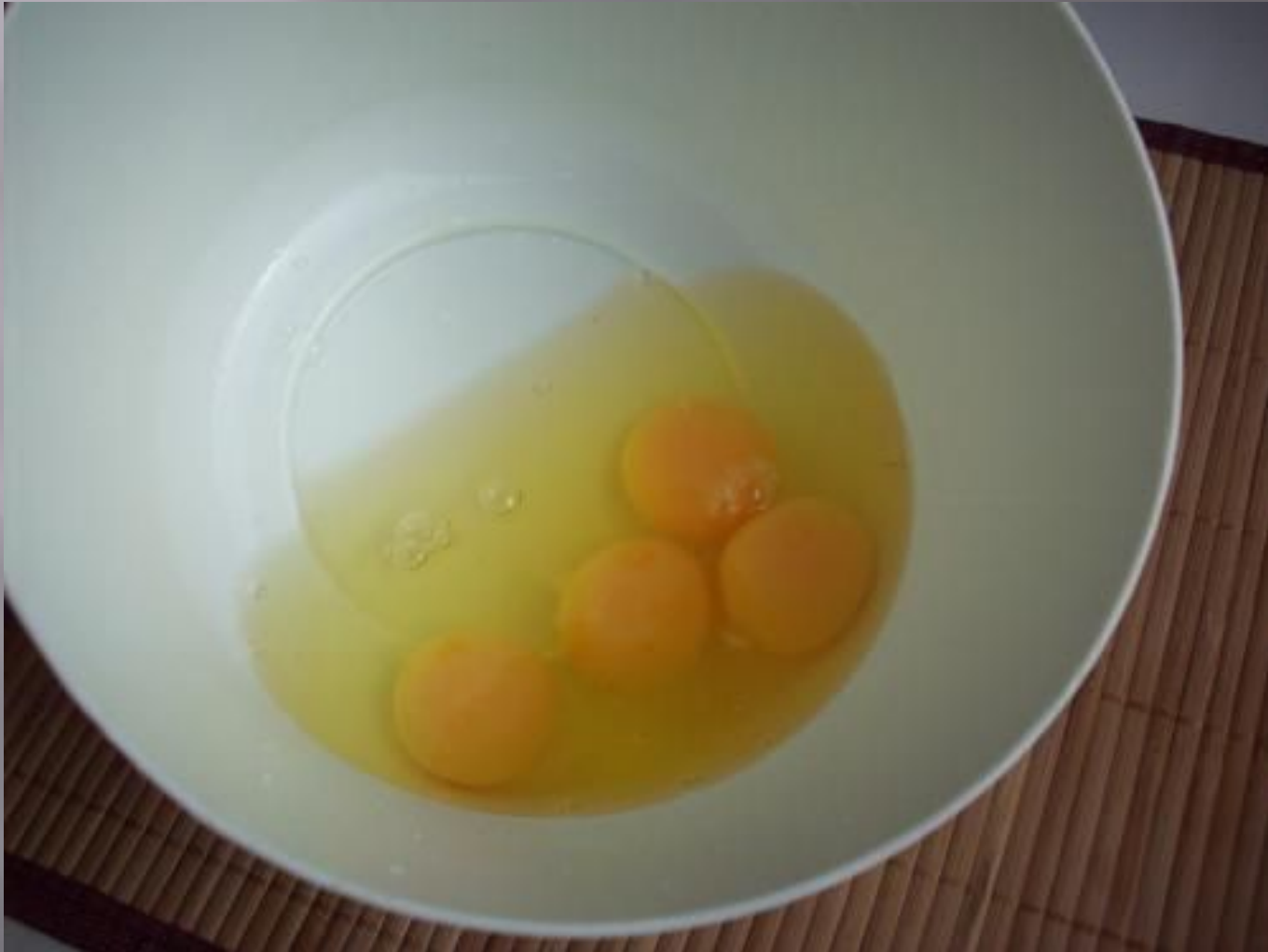
- ▣ – яблоки (2 крупных);
- яйца (4 шт.);
- сахарный песок (1 стакан);
- мука (1 стакан);
- разрыхлитель (1/2 ч. ложки).



# Инвентарь.

- ▣ - миска и тарелка;
- ▣ - ложка и нож;
- ▣ - миска для выпечки;
- ▣ - стакан.

**взбиваем яйца.**



**Тщательно взбиваем миксером.  
Масса должна увеличиться в  
несколько раз.**



**Затем понемногу добавляем сахар, продолжая взбивать.**



**Как только сахар растворится,  
добавляем муку и разрыхлитель.**



**Моем яблоки, очищаем от  
сердцевины и нарезаем  
кусочками.**





**Смазываем форму растительным  
маслом, выкладываем яблоки.  
Сверху выливаем тесто**



**Оно должно покрыть яблоки и  
сверху положить яблоки.**



**Ставим пирог в заранее  
разогретую духовку (180-200  
градусов) и выпекаем до  
готовности, от 40 до 60 минут.**

