

Пасхальные композиции из сладкого пластилина

Кулинария



Нам понадобятся:

- 1 стакан молока;
- 1 стакан сахара;
- 150 г сливочного масла;
- какао;
- 300 г ванильных сухарей;
- сахарная пудра;
- цукаты крупные разноцветные;
- кондитерские посыпки;
- молочно-шоколадная паста.

Дети обожают лепить! А еще они обожают сладкое. Предлагаем сделать очень вкусную «массу для лепки». Из такой массы обычно делают в домашних условиях пирожное картошка. А мы слепим кулич, пасхальные яйца и цыплят.

Помощь взрослого
с 3 лет

Кулинария



1

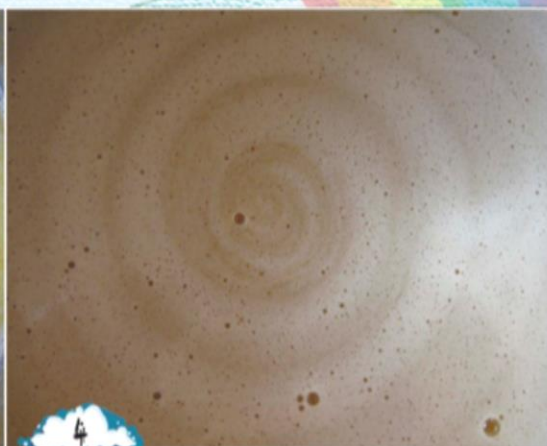


2

Сухари перемалываем в мясорубке. стакан молока выливаем в кастрюльку, добавляем стакан сахара и кладем 150 г сливочного масла.



3



4

Ждем, когда масло растопится, и добавляем 2–3 чайные ложки какао. Можно и больше — тогда масса станет более шоколадного цвета.



5



6



7

Снимаем кастрюльку и, пока масса не остыла, сразу начинаем засыпать сухари. Лучше засыпать понемногу — по 1–2 столовые ложки — и сразу размешивать. Постепенно масса становится все гуще.

Идеи для
праздничного стола

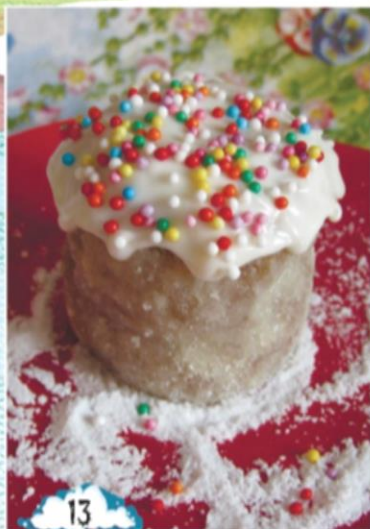


Наконец, когда из массы уже можно будет лепить, приступаем к самому интересному! Берем небольшой комочек и формируем из него цилиндр. Обваливаем в сахарной пудре (если нет готовой пудры, можно сделать ее в кофемолке из обычного сахарного песка).



Устанавливаем нашу заготовку для кулича на тарелочку, посыпанную сахарной пудрой. «Глазурь» проще всего сделать из молочно-шоколадной пасты (из молочной ее части). Аккуратно вынимаем белую пасту ложечкой и выкладываем на наш кулич.

Кулинария

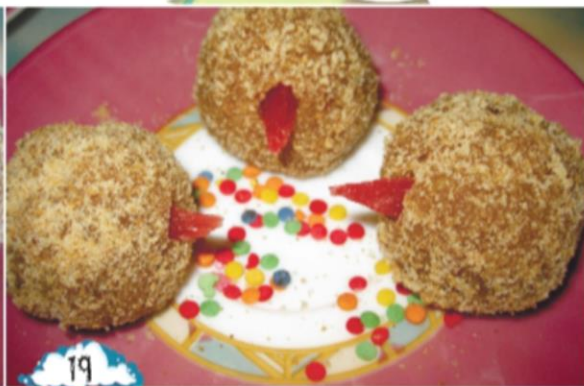


Украшаем посыпками. От желтого цуката отрезаем кусочек для свечки. Окунаем одну его сторону в белую пасту, а другим концом вставляем цукат в кулич. Из красного цуката вырезаем пламя и приклеиваем его к свечке.



Лепим из массы маленькие яички. Яички обваливаем в какао (потемнее) или в сахарной пудре (посветлее). Их можно просто обвалить в кондитерских посыпках или выложить посыпками цветочки, узорчики или что-то еще.

Цыплята



Лепим из массы шарики и обваливаем их в оставшихся сухарях. Из красного цукката вырезаем треугольные клювики и резные гребешки.



Глазки делаем из кондитерской посыпки.