

## Мастер класс «Шанишки»

Мастер класс подготовила и провела  
педагог дополнительного образования **Миндрина Елена Сергеевна**

Шанишки- это очень вкусное, легкое и быстрое в приготовлении блюдо. Так же его очень любят дети и с удовольствием готовят.

### Продукты:

Творог – 1 кг

Яйцо – 3 шт

Сахар – 200 гр

Ванилин – 1 пакетик

Сода- 1 чайная ложка гашенная уксусом

Мак, изюм – по вкусу и желанию

Мука - сколько возьмет





1. Взбиваем яйца с сахаром, добавляем творог



2. добавляем соду гашенную уксусом

3. ванилин и по желанию мак или изюм



4. затем добавляем муку (сколько возьмет), тесто должно немного липнуть к рукам

5. смачиваем руки в воде и катаем шанишки



6. жарим на растительном масле со всех сторон до золотистого цвета



7. выкладываем на бумажное полотенце

8. посыпаем пудрой



*Приятного аппетита!*