

Повар Вова и всем известная Шарлотка

Шарлотка. Самый первый рецепт который я научился готовить (примерно в Володином возрасте). Тот самый рецепт, тот самый вкус.

Очень простой, быстрый и вкусный рецепт. Приготовьте его со своими детьми или друзьями. Совместный труд на кухне сближает. Проверено.



#пицца #пирог #яблоки #поварВова #готовимСами #готовимДома

Повар Вова и всем известная Шарлотка. Ингредиенты:

Мука – 1 стакан

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Корица – 1 чайная ложка

Яйца – 3 штуки

Сахар 1 стакан

Сливочное масло растопленное – 1 столовая ложка

Яблоки – 3 крупных



Повар Вова и всем известная Шарлотка. Приготовление:

Яйца взбить с сахаром в пышную пену.

Добавить к яйцам просеянную муку с разрыхлителем и корицей.

Хорошо перемешать, чтобы не осталось мучных комочков.

Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кубиками.

Круглую форму смазать маслом.

По дну формы распределить яблоки.

Сверху яблоки залить тестом.

Шарлотку выпекать в предварительно разогретой до 180 градусов по Цельсию духовке 30-35 минут.



Этот и многие другие рецепты можно посмотреть на [видеоканале Повара Вовы](#). Новые видеорецепты каждый вторник в 13 часов. Подписывайтесь и не забывайте ставить “лайки”. Вам не сложно, а Володе – приятно...

[Лёгкая и быстрая а-ля пицца на лаваше](#). У всех пицца круглая – а у нас квадратная. Да ещё и из лаваша. Налетай, торопись, а то уж больна вкусна. Повар Вова старался не зря! Очень простой, быстрый и вкусный рецепт. Естественно, а-ля пицца на лаваше. Приготовьте его со своими детьми или друзьями. Совместный труд на кухне сближает. Проверено.

[Кружевные печенья конфеты. Почти как конфеты](#). Проще всего пока у нас получается выпечка. А значит будем выпекать. Кружевные печенья конфеты – сладкие, вкусные. Почти как конфеты. И готовятся очень легко. Готовьте сами, готовьте с детьми – и пусть вам будет вкусно!

[Фунчоза по корейски с овощами](#). Как практически каждый мальчик Повар Вова любит макароны. Чтож, главное, чтоб не в сухом виде. А значит – впереди готовка. Фунчоза у нас будет по-корейски, с овощами. Фунчоза по корейски. Вкусно...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).