**Десерты**

**«Шоколадница»**

***Ингредиенты:***

Кукурузные палочки – 100 г;

Сливочное масло – 20 г;

Варёная сгущёнка – 1 ст. ложка;

Порошок какао «Несквик» – 1 ч. ложка;

Измельчённые орехи – 1 ст. ложка

***Способ приготовления:***

Кукурузные палочки поломать, но не очень мелко. Смешать с размягчённым сливочным маслом, сгущёнкой, какао и орехами. Скатать колбаску, завернуть в плёнку и убрать в холодильник на полчаса. После охлаждения нарезать колечками, посыпать какао и подать к чаю.

**Запеканка «Яблочко»**

***Ингредиенты:***

Яблоки – 150 г;

Сахарный сироп – 20 мл;

Сливочное масло – 10 г.

***Способ приготовления:***

Яблоки очистить и нарезать ломтиками. В форму, смазанную маслом, выложить ровным слоем яблоки, полить маслом и сахарным сиропом, сверху положить снова яблоки, полить маслом и сиропом и запечь в духовке.

**Каши**

**«Ягодная»**

***Ингредиенты:***

Любые свежие ягоды – 2 ст. ложки;

Любая крупа;

200-250 мл. воды;

Сахар – 1 ч. ложка;

Соль по вкусу;

Кусочек сливочного масла.

***Способ приготовления:***

Сварить кашу, добавить сахар, соль и масло. Из ягод отжать сок. В готовую кашу вылить сок.