

— За мной! Бежим! — крикнул Мокка.
Вокруг начался весёлый переполох. Зазвучала музыка,
и на столе пустились в пляс птички-чашки, сахар,
кофейные зёрна и длинноносые кувшинчики для молока.
Я подумал, что надо просыпаться поскорее,
ведь меня ждала работа.



В кастрюльке уже согрелось молоко —
теперь будем опускать
туда кусочки шоколада.
Только не обожгитесь —
молоко-то горячее!
Берём большую ложку
или деревянную палочку
и начинаем неторопливо
перемешивать тающий
в молоке шоколад.
Наше молоко становится
густым... и шоколадным.



Раскатаем наше тесто
на столе, присыпанном
мукой. Получился
большой тоненький блин.
Теперь можно вырезать
из теста любые фигурки.





Корица



Мята



Кардамон



Цедра апельсина

Можно добавить в шоколад
каких-нибудь специй.



Красный перец



Мускатный орех



Ваниль

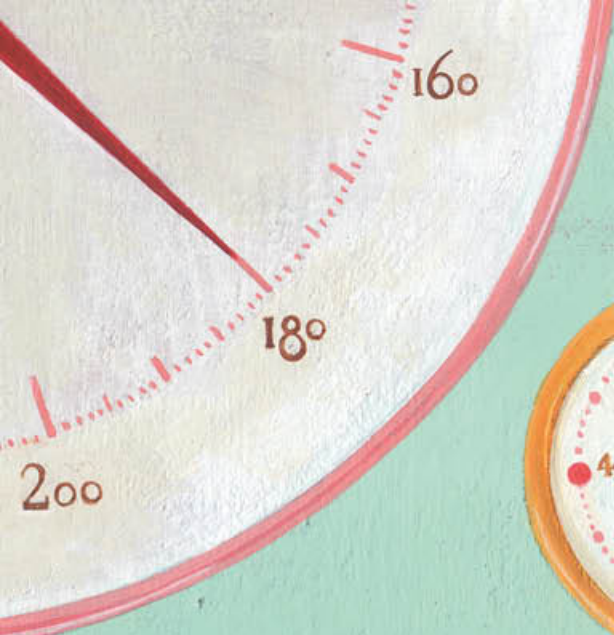


Испечём простое песочное печенье...
Или печенье с абрикосовым джемом...

Или печенье с изюмом и орешками...
И даже шоколадное печенье!

Наш шоколад готов!
Теперь аккуратно разлейте,
его по чашкам...
...и не забудьте самое главное —
попробовать его!





Включайте духовку только вместе со взрослыми!
Дайте ей нагреться и смело отправляйте печенье в печь.

Осталось только украсить шоколад.
Чего же вы ждёте?
Приступим!

