

□ □□□□ □□ □□□□□ □□□□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□□ □□□□□ □□□□ □□□□□□

□□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□□□ □□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□□□
□□□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□□ □□□
□□□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□ □□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□
□□□□□□ □□□□ □□□□ □□□□ □□□□ □□□□ □□□□ □□□ □□□□□□ □□
□□□□

□□□□ □□□□□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□ □□□□□□□□ □□□□□□
□□□ □□□□□ □□□□□ □□ □□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□-
□□□□□□ □□□ □□□□ □□□□□□□ □□ □□□□□ □□□ □□ □□□□
□□□□□□ □□ □□□□□□□□ □□□□□□□ □□□ □□□□□ □□ □□□□ □□
□□□□□ □□□□ □□□□ (□□) □ □□□□□□ □□□□ □□□□ □□□□
(□□) □□□□□□ □□□□ □□□□



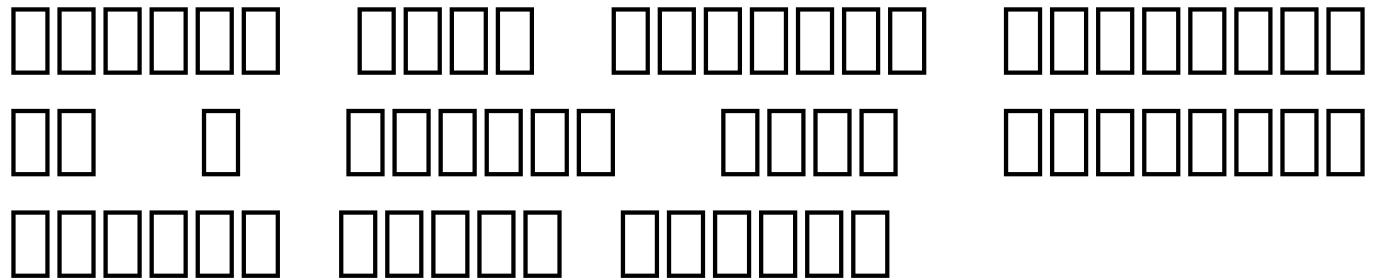
କାହାର କାହାର କାହାର, କାହାର କାହାର କାହାର
କାହାର କାହାର କାହାର' ଏ କାହାରଙ୍କ କାହାର କାହାର
କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର
କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର
କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର
କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର
କାହାର କାହାର କାହାର କାହାର



□□□□ □□□, □□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□ □□□□□□□□□ □□□ □□□□
□□□□□ □□□ □□□□□ □□□ □□□□ □□□□□□□□□ □□□□ □□□□□ □□□
□□□□ □□□ □□□ □□□□□□ □□ □□□ □□□ □□□□□ □□□ □□□ □□□
□□□□ □□ □□□□ □ □□□□ □□□□□□ □□□□□ □□□ □□□ □□□
□□□□ □□, □□'□ □□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□ □□ □□□

_____ 1000000 0 1000000000 1000000 1000000 1000000000 1000000 1000000
1000000000 00 1000000 1000000 000, 1000 00 1000000000 000 0 1000000
1000000 1000 1000000 1000000 1000 0 1000000000 1000 1000000 000
1000 1000000 000 1000000

□□□□ □□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□ □□□□ □□□
□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□□□ □□ □□□□□ □□□ □ □□□□□□ □□□
□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□ □□□□ □□□□□ □□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□
□□□ □□□ □□□ □□□□□ □□□□□ □□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□



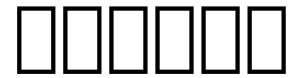
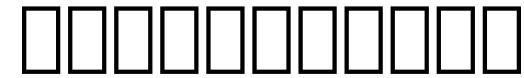
Любимые мамины пирожные с ягодами и кремом
всегда были для меня настоящим праздником. Их
вкус и аромат неизменно радовали меня.

Сегодня я хочу поделиться с вами рецептом
одного из моих любимых пирожных. Это
пирожное с ягодами и кремом, которое
всегда получается идеальным.

Для начала, возьмите 250 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли и 1 чайную ложку разрыхлителя. Смешайте муку с солью и разрыхлителем, добавьте сахар и яйцо. Добавьте сливочное масло и замесите тесто. Оставьте тесто на 30 минут.

Тем временем подготовьте начинку. Для этого возьмите 250 г ягод (ягоды замороженные или свежие), 100 г сахара, 1 чайную ложку соли, 1 чайную ложку разрыхлителя и 1 чайную ложку сливочного масла. Смешайте ягоды с сахаром, солью и разрыхлителем. Добавьте сливочное масло и замесите тесто. Оставьте тесто на 30 минут.

Теперь можно приступать к формированию пирожных. Сформируйте тесто в виде кружков и выложите начинку. Сформируйте края пирожных и выпекайте их в духовке при температуре 180 градусов в течение 20-25 минут. Готовые пирожные с ягодами и кремом будут идеальными для угощения всей семьи.



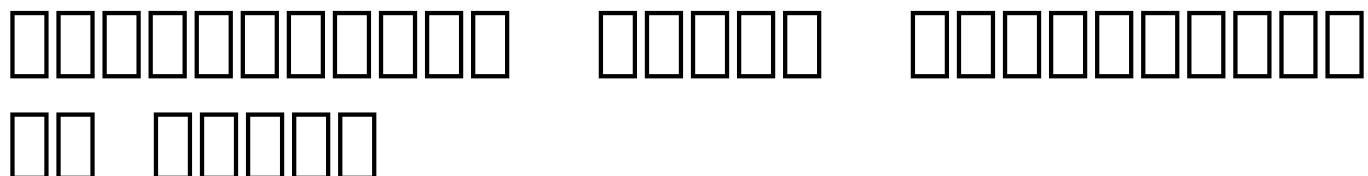
□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□
□□□, □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□
□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□ □□□□□□□□
□□□□□, □□□□□ □□□□□ □□□□□





“**我** **是** **一** **个** **好** **人** **，** **我** **不** **想** **害** **人** **，** **我** **不** **想** **害** **人**” **我** **说** **。**

□□□ □□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □ □□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□
□□□□□□ □□□ □□□□□□ □□□



□□□-□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□□□□□□□□ □□□□
□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□ □□ □□□□□□□□□ □□□□□ (□ □□□□)
□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□□□ □□□□ ‘□□□□
□□□□□□□□□ □□ □□□□’, □

□□□□ □□□□□ □□□□□□□□ □□□□ □□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□

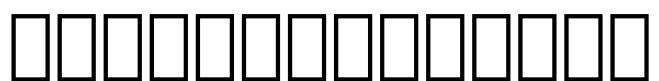
□□□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□□ □□□ □□□□□ □□□□□□□□□□□ □□□□□□□

□□□□□, □□□□□□ □□□, □□□□□□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□ □□□□□

□□□□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□ □□□□□

□□□□□□□□□□ □□□ □□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□ □□□□□□□□ □□ □□□□□

□□□□ □□□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□□
□□□□□ □□□□□ □□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□□ □□□□□
□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□
□□□□□□ □ □□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□ □□ □□□□ □□□□ □□□ □□□
□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□ □□□ □□□□□ □ □ □□□□□□
□□□□□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□□
□□□□□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□□ □□□□□□□



□□□□□□□ □□□□ □ □□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□

□□□□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□□ □□□□ □□□□□□□ □□□ □□□

□□□□□□□□□ □□□□ □□□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□□

□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□ (□□) □

□□□□□ □□□□□□□ □□□ □□□□ □□□□□ □□□□□□□ □□□□□□ □□ □□□□□□ □□□□□

□□□ □□□□ □□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□ □□

□□□□□□

କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ କି ପାଦମାର୍ଗରେ ପାଦମାର୍ଗ କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ କାନ୍ତିର,
କାନ୍ତି ପାଦମାର୍ଗ କି (କାନ୍ତି ପାଦମାର୍ଗ), କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ କାନ୍ତିର
ପାଦମାର୍ଗ(କାନ୍ତି ପାଦମାର୍ଗ), କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ (କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ),
କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗରେ (କାନ୍ତି ପାଦମାର୍ଗ), କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ କାନ୍ତି
(କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ), କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ (କାନ୍ତି ପାଦମାର୍ଗ କାନ୍ତି), କାନ୍ତି
କାନ୍ତି (କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ), କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ କାନ୍ତି(କାନ୍ତି
ପାଦମାର୍ଗ), କାନ୍ତିର ପାଦମାର୍ଗ (କାନ୍ତି ପାଦମାର୍ଗ)

(□□□□ □□□□□□)□

□□□ □□□ □□□□□□□ □□□ □□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□□□ □□ □ □
□□□□□ □□□□ □ □ □ □□□□□□□□□ □□□□ □□□□□ □□□□□□□ □□□
□□□□□ □□□□□ □□□□ □□□□