

Форма для выпечки представляет собой небольшую миску, которая была приготовлена давным-давно. Цзян Цюцю намазала сливочное масло на дно миски и вылила в нее заварной крем. “Чтобы больше людей смогли насладиться вкусом торта, мы кладем только по одному маленькому коржу в каждую форму. Если есть это только один, мы добавим еще немного пасты.”

□□Заварной крем был слегка приподнят, с маленьким заостренным кончиком. Как и каждый раз в прошлом, Цзян Цюцю замедлилась и работала, объясняя, когда она приготовила первый. После того, как она произнесла первый, ее скорость было похоже на полет.

□□Один за другим, по порядку, но приложив несколько унций усилий, заварной крем из двадцати формочек был готов.

□□“Чтобы приготовить этот десерт, мы будем использовать новый инструмент - духовку.”

□□В эту эпоху печи, использовавшиеся в том году, были заново выгравированы. хотя мощность и способ использования немного отличаются, функции все те же.

□□“Поставьте форму в духовку, и тогда мы сможем начать чувствовать её запах.”

□□Сначала аромат был легким, необычайно легким, и его вообще нельзя было ощутить.

□□Только люди с хорошо развитым обонянием, по-видимому, способны уловить небольшой аромат.

□□Затем, со временем, камера сфокусировалась на прозрачной пластине духовки, и все могли отчетливо видеть, что все еще липкий пирог медленно расширяется, выпирая маленькие пакетики один за другим.

□□Аромат стал сильнее.

□□Яйцо смешивают с сахаром, а затем смешивают с мукой. При высокой температуре оно вступает в реакцию, становится мягким и пышным, а сильный сладкий аромат распространяется прямо из духовки.

□□# Что это за запах?#

□□# Ну, это вкусно пахнет, так ароматно!#

□□# Это так мило, это ...это так мило!#

□□# Я не знаю почему, мои слюни неубедительно потекли из уголков моего рта.—#

□□#Я знаю, почему Чуоджу сказал, что этот аромат полностью отличается от тушеного мяса, но он такой же властный. Этот вкус просто врезается мне в голову, такой аппетитный!#

□□“Но сейчас не самое благоухающее время.”

□□Прошло десять минут, и за считанные секунды на столе для торта появились естественные трещины. Трещины появлялись одна за другой на поверхности цвета карамели, открывая белоснежное "брюшко" внутри. Цзян Цюцю использовал большой зажим, чтобы вытащить форму.

□□Какой у него аппетитный вкус.

□□Чанбэй, находившийся за пределами голографического экрана, тоже сглотнул. Его глаза медленно превратились в вертикальные зрачки, и некоторые оранжевые зрачки были полны тоски: “Это, это заварное тесто внезапно стало таким красивым, цвет торта похож на цвет моих глаз!”

□□“Цюдао, это так вкусно пахнет!”

□□“.....”

□□“да...”Цюдао взмахнул хвостом.

□□Все хвалили десерт Цюцю на экране за то, что он был таким вкусным. Она поблагодарила всех за комплименты и быстро достала торт и положила его под сканер.

□□“Хотя я очень рад слышать, как все меня хвалят, уже поздно. Давайте быстро закончим есть и быстро отдохнем.”

□□“Я тоже немного хочу спать.”

□□Первая волна тортов была распределена быстро. На этот раз это был благотворительный подарок. Он не был основан на скорости фанатов, чтобы определить право на участие, но каждый нажал на кнопку, чтобы принять участие, а затем система случайным образом выбрала 10 000 счастливых фанатов среди участников, чтобы попробовать сладкий и восхитительный торт.

□□На этот раз я заработал 20, что может принести пользу 200 000 фанатов.

□□Но в настоящее время онлайн смотрят более 700 000 человек. Цзян Цюцю почти ничего не сказал, поэтому он достал новую форму.

□□“Болезельщики, которые уже выиграли в лотерею, могут начинать есть.Если вы не выиграете в лотерею, вы можете подождать еще немного. Я сделаю все возможное, чтобы все попробовали сегодняшний торт ~”

□□Она достала форму поменьше и использовала более высокую скорость.

□□Кусок за куском пирога отправлялся на стол сканирования, Цзян Цюцю уставала все больше и больше. После раздачи почти 600 000 счастливицам ей пришлось выключить прямую трансляцию в полудреме и она заснула.

<http://tl.rulate.ru/book/65123/2390354>