

Зарема Хаджиева



Пеки
со мной и радуй

@zarema.rostov

© БОЛЕЕ 1 900 000 ПОДПИСЧИКОВ





Я посвящаю эту книгу
своим милым подписчицам
и последовательницам.
С большой благодарностью и пожеланиями
самого лучшего в жизни!
Очень люблю
и ценю вас всех!



Зарема Хаджиева

Пеки со мной и радуй



Издательство АСТ
г. Москва



.....

Здравствуйте, дорогие друзья!

Вы держите в руках уже вторую мою кулинарную книгу и, смею вас уверить, это книга не простая. После выхода первой многие писали мне, что чувствовали исходящее от нее необъяснимое тепло и волшебную ауру. Книга, которая сейчас перед вами, удивит вас не меньше. Она перенесет вас в ваше прошлое, в детство, в то самое беззаботное время, где ваша бабушка готовила для вас ароматную выпечку, а мама учила первым кулинарным хитростям, где все пахло ванилью, корицей и теплым хлебом, отовсюду веяло любовью и добром.

Листая эту книгу, вы ощутите неповторимую нежность маминых рук и почувствуете тепло ее взгляда. Читая знакомые с детства рецепты, вы будто снова услышите, как вас зовут домой с прогулки на обед или приглашают вечером на чай с вкуснейшими пирогами. Прочтя эту книгу, вы наверняка захотите поблагодарить за счастливые годы маму и бабушку и обнять этих прекрасных и самых любимых на свете женщин. Если вы сами уже стали мамами, то вам повезло вдвойне, ведь вы совершите это путешествие вместе со своими любимыми детками и вспомните о тех приятных, греющих душу мелочах из прошлого, которые покоились где-то на задворках памяти под грудой повседневных дел и забот.

Все время, пока я работала над этой книгой, я вкладывала в нее все самые нежные чувства, что есть в моей душе. Здесь нет ни одного снимка, сделанного без настроения и любви. Надеюсь, вы будете готовить по моим рецептам вместе со своими дочками или внуками и обязательно будете передавать эту книгу по наследству. И конечно, мне бы очень хотелось, чтобы с помощью нее в вашей памяти появилось еще больше приятных семейных моментов.

Передаю вам эту книгу как частичку своей души. Надеюсь, она найдет место на полочке на вашей кухне и послужит причиной бесчисленному количеству благодарностей и улыбок от ваших любимых людей!







НЕСЛАДКАЯ
ВЫПЕЧКА

Армянский лаваш

*Меня много раз просили поделиться этим рецептом.
Такой лаваш прекрасно подходит для шаурмы
и для многих других блюд.*

Мука — 800 г
Кипяток — 400 мл
Растительное масло — 4 ст. л.
Соль — ¼ ч. л.

Шаг 1. Муку просеиваем, в центре делаем лунку.

Вливаем кипяток, добавляем соль и растительное масло и с помощью лопатки замешиваем тесто.

Шаг 2. Когда вся мука перемешается с водой, тесто переносим на доску, присыпанную мукой, и руками домешиваем его. Готовое тесто получится однородным на срезе, не будет липнуть к рукам. Прячем его в пищевую пленку на 15 минут.

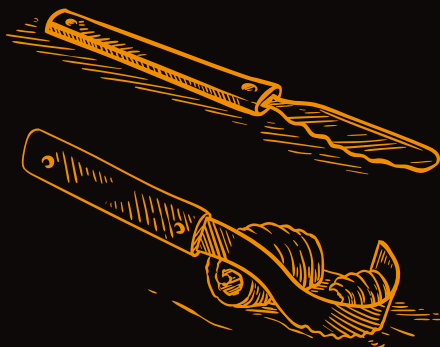
Шаг 3. Далее тесто делим на 15 частей, формируем кружочки и накрываем их пленкой.

Шаг 4. Каждую лепешечку очень тонко раскатываем и жарим с двух сторон на сухой сковороде без масла и на большом огне.

Шаг 5. Пока лепешки горячие, смазываем каждую с помощью кисточки теплой водой. Складываем друг на друга.

Шаг 6. Готовые лепешки можно хранить в холодильнике до трех суток, в морозилке — до месяца. В них можно завернуть любую начинку и запечь на гриле или приготовить холодные рулетики с рыбой и сыром. Вариантов — миллион!

Приятного аппетита!





Блины с курицей, грибами и сыром

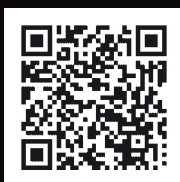
Если к вам вдруг нагрянули гости и вы очень хотите удивить их своими кулинарными способностями, то вам нужен именно этот рецепт. Готовятся эти безумно вкусные блинчики очень быстро!

Для теста:

Мука — 2 стакана
Молоко — 500 мл
Кипяток — 1 стакан
Дрожжи — 2 ч. л.
Сахар — 2 ч. л.
Соль — ½ ч. л.

Для начинки:

Куриное филе — 200 г
Шампиньоны — 300 г
Сыр — 100 г
Сливки — 50 мл
Масло — 3 ст. л.
Соль, черный перец — по вкусу



Шаг 1. В молоко добавляем кипяток, дрожжи, соль, сахар и перемешиваем. Вводим муку в несколько заходов и снова перемешиваем до однородной массы.

Шаг 2. Оставляем тесто отдохнуть и подняться на 15 минут, далее тщательно перемешиваем и выпекаем с одной стороны на сухой сковородке на очень маленьком огне. Верх блина должен полностью подсушиться. Готовые блины выкладываем по отдельности и даем остыть.

Шаг 3. Готовим начинку. Грудку режем на максимально мелкие кубики и обжариваем, пока не выпарится сок и мясо не начнет скворчать. Далее добавляем мелко нарезанные грибы, перемешиваем, закрываем крышкой и готовим на небольшом огне 15–20 минут.

Шаг 4. Далее снимаем крышку. Даем соку выпариться, добавляем соль, перец, сливки и готовим еще пару минут. Сливки должны впитаться в курицу и грибы.

Шаг 5. Далее на каждый блин выкладываем по одной ложке начинки и натертого на крупной терке сыра, формируем треугольники. Скрепляем блины с той стороны, что не выпекали.

Шаг 6. Готовые блины выпекаем в духовке при 180 °С 10 минут. Подаем со сметаной.

Совет: В начинку можно добавить нарезанные помидоры и пекинскую капусту.

Приятного аппетита!







Блины с грибами и сыром

*Я знаю, как приготовить более двадцати видов блинов.
Этот рецепт считаю одним из лучших.
Любим его всей семьей!*

Мука — 200 г
Молоко — 500 мл
Яйца — 2 шт.
Грибы — 300 г
Лук — 1 шт.
Сыр — 100 г
Растительное масло — 4 ст. л.
Соль — ½ ч. л.
Разрыхлитель — ½ ч. л.



Шаг 1. Лук и грибы режем на мелкие кубики. Лук обжариваем до золотистого цвета, добавляем к нему грибы. Грибы в процессе жарки выделяют сок, нужно дать ему выпариться. Когда грибы начнут подрумяниваться, выключаем огонь и даем грибам с луком полностью остыть.

Шаг 2. В теплое молоко разбиваем яйца, добавляем соль, разрыхлитель и перемешиваем. В несколько заходов добавляем муку, растительное масло и перемешиваем до однородной массы.

Шаг 3. Разогреваем сковородку, кладем столовую ложку грибов с луком и заливаем тестом.

Шаг 4. Как блин подрумянится, переворачиваем, посыпаем сыром — можно больше сыра или меньше, на ваше усмотрение — и складываем полумесяцем. Когда блин снова подрумянится, складываем его еще раз и переносим на тарелочку.

Шаг 5. Так запекаем все блины. Подаем к столу со сметаной.

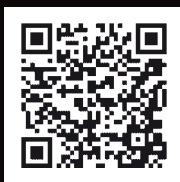
Приятного аппетита!



Блины с сыром и зеленью

*Эти блины идеально подойдут для завтраков:
все предельно просто и вкусно.*

Молоко — 1 стакан
Кефир — 1 стакан
Мука — 1 стакан
Яйца — 2 шт.
Сыр (можно сулугуни) — 100 г
Соль — ½ ч. л.
Сахар — 1 ст. л.
Сода — ½ ч. л.
Растительное масло — 4 ст. л.
Укроп — несколько веточек



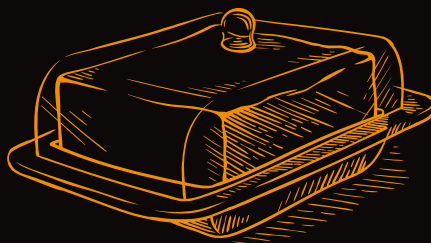
Шаг 1. В теплое молоко добавляем кефир комнатной температуры и все остальные ингредиенты кроме муки.

Шаг 2. Все хорошо перемешиваем до однородной массы, добавляем муку и снова тщательно перемешиваем, чтобы не осталось комочков.

Шаг 3. Разогреваем блинницу, выливаем тесто и выпекаем с двух сторон на маленьком огне. Перед первым блином смазываем растительным маслом, далее выпекаем без масла. Если сковорода с царапинами и без антипригарного покрытия, лучше смазывать ее перед приготовлением каждого блина.

Шаг 4. Готовые блины подаем со сметаной.

Приятного аппетита!







«Веснушка» с творогом

*Что может быть приятнее аромата свежей выпечки,
приготовленной мамиными руками?*

Для теста:

Мука — 400 г
Яйцо — 1 шт.
Сливочное масло — 25 г
Растительное масло — 25 мл
Дрожжи — 5 г
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Сахар — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для начинки:

Слабосоленый творог — 200 г
Яйцо — 1 шт.



Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, стакан муки, перемешиваем и даем постоять 5 минут.

Шаг 2. Далее добавляем оба вида масла, яйцо, все перемешиваем и понемногу вводим оставшуюся муку, замешивая эластичное тесто.

Шаг 3. Готовое тесто закрываем пленкой и оставляем подниматься на 1–2 часа.

Шаг 4. Тесто еще немного вымешиваем и делим на 7 равных частей, формируем шарики.

Шаг 5. Когда сформировали шарики, даем им подняться еще раз.

Шаг 6. Готовим начинку. Творог разминаем вилкой, добавляем сырое яйцо и хорошо перемешиваем.

Шаг 7. Кладем начинку и тщательно защипываем. Выкладываем швом вниз на смазанную маслом форму для запекания.

Шаг 8. Даем подняться в течение 20–30 минут, смазываем взбитым яйцом. Выпекаем при 180 °С до румяной корочки — примерно 20–25 минут.

Приятного аппетита!



Косичка с кунжутом

*Эту косичку можно печь и с маком, а можно вообще ничем не посыпать.
В любом случае она получится нежной,
сдобной и ароматной.*

Для теста:

Мука — 350 г
Молоко — 200 мл
Дрожжи — 3 г
Сахар — 40 г
Яйцо — 1 шт.
Растительное масло — 20 г
Сливочное масло — 10 г
Соль — на кончике ножа
Ванилин — по вкусу

Для посыпки:

Кунжут — 1 ст. л.

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Шаг 1. Вводим дрожжи в молоко, перемешиваем и ждем 5 минут.

Шаг 2. Далее вводим все ингредиенты кроме масла и перемешиваем до однородной массы.

Шаг 3. Добавляем немного муки и оба вида масла, перемешиваем и добавляем оставшуюся муку. Замешиваем тесто и прячем в теплое место подниматься на час-полтора.

Шаг 4. Когда тесто увеличится в объеме в три раза, вымешиваем его и даем подняться еще раз.

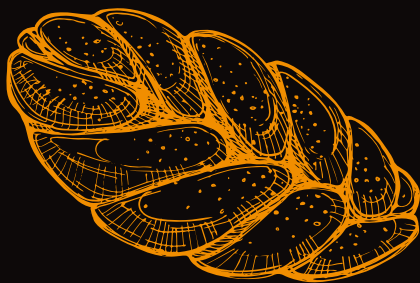
Шаг 5. Далее делим тесто на три части, раскатываем их в длинные жгуты и формируем косичку. Тщательно скрепляем концы с двух сторон.

Шаг 6. Выкладываем на противень и еще раз даем подняться в течение получаса. Смазываем взбитым яйцом и посыпаем кунжутом.

Шаг 7. Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки. На это уйдет примерно 25–30 минут.

Важно: все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а молоко — теплым!

Приятного аппетита!







Круассаны

Идеальный вариант для завтраков! Добавьте сюда кусочек свежего сливочного масла и крепкий кофе... Хорошее настроение вам обеспечено на весь день!

Мука — 500 г
Молоко — 100 мл
Сливочное масло — 350 г
(100 г в тесто + 250 г для пласта)
Вода — 150 мл
Сахар — 50 г
Дрожжи — 10 г

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Шаг 1. Вливаем в миску теплую воду, всыпаем дрожжи и чайную ложку сахара, перемешиваем и оставляем на 15 минут, чтобы поднялись.

Шаг 2. Просеиваем муку, делаем лунку и вливаем теплое молоко, дрожжевую смесь, кладем соль, сахар и замешиваем тесто. В самом конце добавляем растопленное сливочное масло и домешиваем тесто до однородного, гладкого состояния.

Шаг 3. Из теста формируем небольшой прямоугольник, заворачиваем его в пищевую пленку и убираем в холодильник минимум на 4–6 часов, можно на ночь.

Шаг 4. Раскатываем тесто в прямоугольник 20 x 30 см, одну половину теста покрываем холодным сливочным маслом с помощью лопатки, затем накрываем второй половиной, а получившийся квадрат складываем еще раз. Заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник еще на час.

Шаг 5. Через час снова раскатываем в тонкий длинный прямоугольник, складываем четыре раза, заворачиваем в пищевую пленку и в последний раз убираем в холодильник на час.

Шаг 6. Через час раскатываем в прямоугольник толщиной 4–5 мм. Вырезаем треугольники нужного вам размера. С широкой стороны делаем небольшой надрез, берем за два конца и, слегка растягивая, начинаем закручивать круассан. Немного закругляем его в конце в виде полумесяца.

Шаг 7. Выкладываем круассаны на форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой, оставляя между изделиями расстояние в 5 см. Закрываем пищевой пленкой и оставляем подниматься на час. Круассаны должны вдвое увеличиться в размере.

Шаг 8. Смазываем взбитым яйцом и ставим в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут, через 10 минут убавляем температуру до 180 °С.

Шаг 9. Готовые круассаны перекладываем на блюдо и подаем с горячим кофе или чаем.

Приятного аппетита!



Кулебяка с капустой

Эта кулебяка получается очень вкусной. Кстати, еще из такого теста и начинки можно запекать или обжаривать на растительном масле пирожки.

Для теста:

Мука — 400–500 г
Молоко — 250 мл
Яйцо — 1 шт.
Сливочное масло — 25 г
Растительное масло — 25 мл
Дрожжи — 5 г
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Сахар — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для начинки:

Капуста — 1 кг
Лук — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Растительное масло — 25 мл

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.



Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар и стакан муки, перемешиваем и даем постоять 5 минут. Далее добавляем оба вида масла, яйцо, снова перемешиваем, затем в несколько заходов вводим оставшуюся муку. Замешиваем эластичное тесто.

Шаг 2. Готовое тесто закрываем пленкой и оставляем подниматься на 1–2 часа. Как поднимется, немного разминаем и даем подняться еще раз.

Шаг 3. Готовое тесто делим на две части, но предварительно отрезаем небольшой кусочек теста для украшения, примерно с куриное яйцо. Формируем и даем еще раз подняться в течение 15 минут.

Шаг 4. Начинку готовим заранее. Лук чистим от шелухи, нарезаем полукольцами и жарим до мягкости. Морковь чистим от кожуры, натираем на крупную терку, добавляем к луку и готовим до полуготовности моркови.

Шаг 5. Капусту тонко шинкуем, добавляем к овощам, закрываем крышкой и томим на слабом огне до готовности. Добавляем соль, перец и отставляем до полного остывания.

Шаг 6. Оба колобка теста раскатываем в пласты толщиной в 2 см, в центр выкладываем начинку и тщательно защипываем края.

Шаг 7. Выкладываем изделия швом вниз на форму для выпекания, застеленную пергаментной бумагой. Из теста, что мы отрезали для украшения, формируем длинный жгут, обрезаем по краям в виде елки и выкладываем по центру на каждую кулебяку.

Шаг 8. Даем изделиям подняться на противне в течение 30 минут, накрыв их полотенцем. Через полчаса смазываем взбитым яйцом и ставим в разогретую до 180° С духовку на 30–35 минут или просто готовим до румяной корочки.

Шаг 9. Подаем две готовые ароматные кулебяки к столу.

Приятного аппетита!





Ленивые хачапури

.....

*Отличная идея для завтраков!
Готовится максимально просто и быстро,
на вкус — божественно!*

.....

Мука — 300–400 г
Кефир — 1 л
Яйца — 2 шт.
Растительное масло — 2 ст. л.
Слабосоленый творог — 500 г
Сода — 1 ч. л.
Сахар — 1 ст. л.

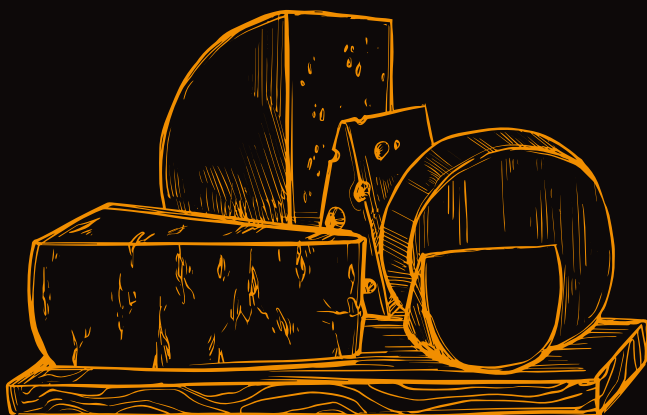
Шаг 1. В теплый кефир добавляем все ингредиенты кроме муки и творога. Перемешиваем до однородности.

Шаг 2. Добавляем просеянную муку, перемешиваем. Добавляем мелко измельченный творог и снова перемешиваем тесто до однородности. Количество муки в рецепте зависит от густоты кефира. Тесто должно быть по консистенции как густая сметана.

Шаг 3. Сковородку слегка смазываем растительным маслом. Обжариваем изделия на слабом огне с двух сторон: по 2 минуты с каждой.

Шаг 4. Готовые лепешки складываем друг на друга. Количество зависит от размера сковородки. Толщина теста при заливке в сковородку должна быть 1 см. У меня на блиннице диаметром 20 см выходит 15 штук.

Приятного аппетита!





Лепешки с творогом

Рецепты подобных лепешек есть в кухнях многих народов,
но кое-что их объединяет: они все очень вкусные!

Для теста:

Мука — 500 г

Кефир — 500 мл

Сода — ½ ч. л.

Для начинки:

Слабосоленый творог — 700 г

Зеленый лук — по вкусу

Растительное масло
для обжарки — 500 мл



Шаг 1. Просеиваем муку в чашку, делаем углубление и всыпаем соль.

Шаг 2. В кефир всыпаем соду и перемешиваем. Обязательно нужно использовать теплый кефир. Выливаем кефир в муку, постепенно замешиваем тесто. Тесто должно получиться мягким, податливым. Накрываем тесто салфеткой или пленкой, даем постоять в течение 15 минут.

Шаг 3. Готовим начинку. Творог смешиваем с мелко нарезанным зеленым луком. Творог не должен быть жидким или мокрым! Лучше всего брать домашний творог. Попробуйте начинку на вкус, подсолите, если пресно.

Шаг 4. Делим начинку на 10 равных частей.

Шаг 5. Тесто делим на 10 равных по размеру колобков. Расплющиваем каждый колобок, кладем на середину начинку. Края лепешки собираем сверху и слепляем, получая колобок с начинкой. Каждый колобок слегка расплющиваем пальцами до плоского круглого состояния. Затем раскатываем от серединки к краям. Работаем с мукой. Лепешки должны получиться тоненькими.

Шаг 6. Раскаливаем сковороду с растительным маслом и выкладываем лепешки. Жарим на каждой стороне по 2 минуты. Готовые лепешки перекладываем на блюдо, прикрываем крышкой или полотенцем, чтобы оставались теплыми.

Шаг 7. Разрезаем наши лепешки на четыре части и подаем к столу с горячим чаем.

Приятного аппетита!

Мини-пиццы

*Думаю, многие из вас помнят вкусные мини-пиццы
из школьных столовых.*

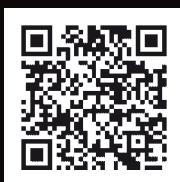
Попробуйте теперь приготовить их сами!

Для теста:

Мука — 800 г
Молоко — 500 мл
Яйцо — 1 шт.
Сливочное масло — 50 г
Растительное масло — 50 мл
Дрожжи — 11 г
Соль — ½ ч. л.
Сахар — 1 ч. л.

Для начинки:

Колбаса — 200 г
Помидор — 2 шт.
Сыр — 200 г
Кетчуп — 2 ст. л.
Соль, специи



Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, стакан муки, перемешиваем и даем постоять 5 минут.

Шаг 2. Далее добавляем оба вида масла, яйцо, перемешиваем и понемногу вводим оставшуюся муку, замешивая тесто.

Шаг 3. Готовое тесто закрываем пленкой и оставляем подниматься на полтора-два часа.

Шаг 4. Из подошедшего теста формируем 25 шариков, выкладываем их на смазанный маслом противень для запекания.

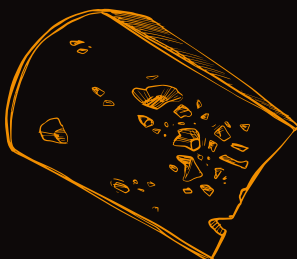
Шаг 5. Колбасу и помидоры режем на мелкие кубики, сыр натираем на крупной терке.

Шаг 6. В подошедших кружочках теста любым удобным для вас способом делаем углубления.

Шаг 7. Смазываем дно углубления кетчупом, выкладываем колбасу и помидоры. Края смазываем взбитым яйцом и посыпаем начинку сыром.

Шаг 8. Выпекаем изделия при 180 °С до румяной корочки в течение 20–25 минут. Из этого количества продуктов у вас выйдет 25 мини-пицц.

Приятного аппетита!







Пирожки с картошкой

Этому рецепту меня научила мама.

*У нее такие пирожки получаются настолько вкусными,
что ум отъешь!*

Для теста:

Мука — 400–450 г

Кефир — 500 мл

Сода — ½ ч. л.

Соль — ½ ч. л.

Для начинки:

Картошка — 500 г

Лук — 1 шт.

Соль, черный перец — по вкусу

Растительное масло
для обжарки



Шаг 1. Соду и соль добавляем в кефир комнатной температуры, перемешиваем.

Шаг 2. Муку просеиваем, в центре делаем углубление. Вливаем кефир и замешиваем тесто.

Шаг 3. Даем отдохнуть в течение 15 минут и приступаем к формированию пирожков.

Шаг 4. Начинку готовим заранее. Картошку варим до готовности, превращаем в густое пюре, добавляем обжаренный до золотистого цвета лук и хорошо перемешиваем. По вкусу можно добавить черный перец, или зелень укропа, или сыр, натертый на крупной терке.

Шаг 5. Тесто раскатываем толщиной 2 см, удобным способом нарезаем кружочки, в центр выкладываем начинку, тщательно защипываем края и, слегка придавливая ладонью, формируем пирожки.

Шаг 6. Обжариваем в сильно разогретом растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

Шаг 7. Обязательно выкладываем готовые пирожки на блюдо, выложенное бумажными полотенцами, чтобы лишнее масло ушло. Если будете соблюдать эту рекомендацию, получите нежные, как пух, и совершенно сухие пирожки.

Важно: масло для обжарки не жалеем. От этого зависит как внешний вид пирожков, так и то, что они не вберут в себя слишком много масла. Опускаем пирожки в очень горячее масло и убавляем огонь. Нельзя опускать в недостаточно разогретое масло, иначе изделия опять же впитают его слишком много.

Приятного аппетита!

Турецкая пицца

*Этот пирог исчезает со стола за одну минуту, обещая!
Особенно если у вас есть дети — они такую пиццу просто обожают!*

Для теста:

Мука — 400–500 г
Теплое молоко — 250 мл
Растительное масло — 3 ст. л.
Дрожжи — 5 г
Сахар — 1 ч. л.
Соль — ½ ч. л.

Для начинки:

Мясной фарш — 1 кг
Помидоры — 200 г
Зелень петрушки
и укропа — 1 пучок
Сыр моцарелла — 300 г
Соль, черный перец — по вкусу

Для смазывания:

Оливковое масло — 1 ст. л.
Сливочное масло — 25 г

Шаг 1. В теплое молоко вводим дрожжи, сахар и соль, перемешиваем, добавляем просеянную муку и замешиваем тесто. В самом конце по одной ложке вводим растительное масло.

Шаг 2. Закрываем тесто пищевой пленкой и ставим на час в теплое место.

Шаг 3. В фарш добавляем мелко нарезанные помидоры, зелень, соль, черный перец и перемешиваем. Делим начинку на три части.

Шаг 4. Подошедшее тесто тоже делим на три части, формируем колобки, накрываем салфеткой и даем подняться еще раз в течение примерно получаса.

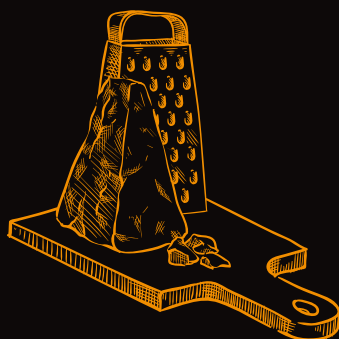
Шаг 5. Далее каждый колобок раскатываем диаметром, или как вам позволяет ваша форма для запекания, но не меньше 30 см. Отступая от края 2 см по кругу, полосой выкладываем начинку.

Шаг 6. Тем тестом, что вы отступили, загибая вовнутрь, закрываем начинку. Прижимаем пальцами тесто вовнутрь.

Шаг 7. В центр тоже выкладываем начинку, равномерно распределяя, и посыпаем натертым на крупной терке сыром. Края смазываем оливковым маслом.

Шаг 8. Выпекаем в разогретой до 220 °С духовке в течение 15–20 минут. После еще горячие края получившихся трех пирогов смазываем сливочным маслом.

Приятного аппетита!







Турецкие симиты

.....

Очень люблю выпечку с кунжутом! Эти бублики на дрожжевом тесте, щедро посыпанные кунжутом, необыкновенно ароматны, у них хрустящая корочка и нежный мякиш. В Турции существует очень много рецептов симитов, я же хочу поделиться с вами тем, что прижился на моей кухне.

.....

Мука — 700 г
Молоко — 200 мл
Сухие дрожжи — 5 г
Сахар — 3 ст. л
Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л
Вода — 200 мл
Оливковое масло — 50 мл
Кунжут — 1 стакан

Для сиропа:

Мед — 3 ст. л.
Вода — 100 мл



Шаг 1. Молока и вода должны быть теплыми. Смешиваем молоко с водой, добавляем дрожжи, сахар, соль и даем постоять в течение 5 минут.

Шаг 2. Вводим половину муки и снова перемешиваем. Добавляем оливковое масло и оставшуюся муку. Если понадобится, возьмите больше муки. Тесто в результате не должно липнуть к рукам.

Шаг 3. Готовое блюдо кладем в чистую чашку и плотно закрываем крышкой или пленкой.

Шаг 4. Ставим в теплое место на час. Тесто должно увеличиться в 2 раза.

Шаг 5. Через час тесто хорошо вымешиваем и делим на 20 частей. Даем еще раз подняться и формируем бублики.

Шаг 6. Для сиропа мед смешиваем с теплой водой до полного растворения меда.

Шаг 7. Кунжут обжариваем на сухой сковороде без масла, постоянно помешивая, до золотистого цвета.

Шаг 8. Формируем бублики, смазывая руки и рабочее место оливковым маслом, мука для подпыла не понадобится. Берем один кусок теста и раскатываем его ладонями в тонкий жгут длиной около 80–100 см. Складываем жгут вдвое и переплетаем между собой. Тщательно скрепляем края теста между собой, придавая заготовке вид бублика.

Шаг 9. Затем купаем заготовки в сиропе и щедро обваливаем в кунжуте.

Шаг 10. Перекладываем турецкие бублики на противень, застеленный пергаментной бумагой.

Шаг 11. Прикрываем бублики полотенцем или пищевой пленкой и оставляем расстояться примерно на полчаса. Время зависит от температуры на кухне и активности дрожжей. Главное, чтобы тесто хорошо подошло.

Шаг 12. В это время разогреваем духовку. Когда заготовки увеличатся вдвое, ставим симиты в горячую духовку и выпекаем при 250 °C в течение 10–15 минут или пока не зарумянятся.

Шаг 13. Подаем бублики к столу с чем угодно. Я люблю подавать их с компотом, кефиром, молоком или к чаю.

Приятного аппетита!

Самса

Уверена, все вы пробовали эти безумно вкусные ароматные треугольнички. Если не готовили сами, то наверняка покупали. Но, поверьте мне, вкуснее тех, что испечете сами, вы нигде не купите. Попробуйте!

Для теста:

Мука — 500 г
Вода — 200 мл
Яйцо — 1 шт.
Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л
Сливочное масло — 100 г

Для начинки:

Баранина — 500 г
Лук — 250 г
Курдючный жир — 100 г
Соль, черный перец,
зира — по вкусу
Кунжут — 2 ст. л

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Шаг 1. Просеиваем муку, добавляем соль, одно яйцо и воду, замешиваем крутое тесто, заворачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник на час.

Шаг 2. Растапливаем сливочное масло.

Шаг 3. Отдохнувшее тесто раскатываем в тонкий пласт толщиной 1 мм и обильно смазываем тесто маслом.

Шаг 4. Далее тесто сворачиваем в рулет и закручиваем в улитку. Обсыпая тесто мукой, заворачиваем в пленку и кладем в холодильник.

Шаг 5. Чистим и нарезаем лук на мелкие кубики, таким же образом нарезаем баранину и курдюк. Добавляем соль, черный перец, зиру по вкусу и хорошо все перемешиваем.

Шаг 6. Достаем тесто из холодильника, разворачиваем улитку и делим тесто на 10 частей. Каждый кусочек теста раскатываем в лепешку толщиной 3 мм.

Шаг 7. В центр лепешки кладем начинку и загибаем края, так чтобы получилась форма треугольника.

Шаг 8. Изделия выкладываем на противень, смазываем взбитым яйцом, посыпаем кунжутом и запекаем при 180 °С в течение 30–40 минут или пока не подрумянятся.

Шаг 9. Готовые изделия выкладываем на плоское блюдо и подаем в горячем виде.

Приятного аппетита!







Узбекские лепешки

Такие простые и вкусные лепешки в Узбекистане пекут в тандыре.
Жителям больших городов, конечно же, приходится приспосабливаться
и печь их в обычной духовке.

Мука — 1 кг 800 г
Теплая вода — 1 л
Дрожжи — 10 г
Соль — 1 ч. л.
Сахар — 1 ст. л.
Растительное масло — 50 мл

Шаг 1. В теплую воду добавляем дрожжи, соль, сахар, перемешиваем и оставляем на 5 минут.

Далее в несколько заходов вводим муку, замешиваем тесто.

Шаг 2. Тесто хорошо вымешиваем, набираем кислород. В самом конце добавляем растительное масло, закрываем пленкой и ставим в теплое местечко подниматься примерно на час.

Шаг 3. Когда тесто подойдет, опять вымешиваем и даем подняться еще раз.

Шаг 4. Теперь тесто делим на 4 части, формируем колобки, закрываем полотенцем и даем подняться еще раз в течение примерно 10 минут.

Шаг 5. Далее формируем лепешки. Каждую часть теста нужно приплюснуть в центре и с помощью кулака выдавить серединку, чтобы она стала плоской, в то время как края лепешки должны оставаться толстыми.

Шаг 6. Серединку каждой лепешки обычно прокалывают специальным приспособлением — чекичем. У меня нет такого приспособления, поэтому я наколола вилкой, а затем выдавила цветочки доньшком маленькой рюмки.

Шаг 7. Смазываем лепешки кефиром, посыпаем кунжутом, выкладываем на противень, застланный пергаментной бумагой, и еще раз даем подняться в течение полчаса.

Шаг 8. Выпекаем при 220–250 °С, пока не подрумянятся.

Приятного аппетита!



Французские булочки

*Пробовали французские булочки в ресторанах?
Их совсем не трудно испечь в домашних условиях!*

Мука — 800–900 г
Теплое молоко — 500 мл
Дрожжи — 5 г
Соль — ½ ч. л.
Сахар — 1 ч. л.
Растительное масло — 50 мл

Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, перемешиваем и оставляем на 5 минут.

Шаг 2. Далее в несколько заходов вводим муку.

Тесто хорошо вымешиваем, набираем кислород.

В самом конце добавляем растительное масло, снова тщательно вымешиваем и закрываем пленкой.

Шаг 3. Как только тесто подойдет, вымешиваем его еще раз и снова даем подняться.

Шаг 4. Далее формируем кружочки из теста и выкладываем их на форму для выпекания.

Шаг 5. Смазываем взбитым яйцом, посыпаем кунжутом, даем подняться, закрыв салфеткой, в течение 20–30 минут.

Шаг 6. Ставим выпекаться в разогретую до 220 °С духовку. Готовим примерно 10–15 минут — до румяной корочки.

Шаг 7. Подаем булочки к столу.

Можно подавать как в горячем виде, так и в холодном.

Приятного аппетита!











Французский багет

Многие думают, что испечь багет в домашних условиях не так-то просто.
Я вас уверяю, у вас все получится. Давайте попробуем!

Пшеничная мука — 500 г
Мука для работы
с тестом — 50 г
Вода — 350 мл
Сухие дрожжи — 6 г
Сахар — ½ ч. л.
Соль — ½ ч.

Шаг 1. Дрожжи разводим в теплой воде (32 °С), добавляем сахар, перемешиваем и оставляем в теплом месте на 15 минут, пока не поднимется шапочка.

Шаг 2. Муку просеиваем и в несколько заходов вводим в опару. Соль добавляем, пока тесто еще не густое, но уже добавлена часть муки.

Шаг 3. Когда тесто будет иметь достаточную плотность, перекладываем его на рабочее место и продолжаем замешивать.

Шаг 4. Для вымешивания теста для хлеба важно правильно делать замес. Для этого тесто растягивается и складывается. Готовое тесто должно быть очень упругим: при нажмем пальцем оно сразу восстанавливает свою форму. Готовое тесто оставляем в теплом месте на 30–40 минут, чтобы оно подошло.

Шаг 5. Как тесто увеличится в объеме вдвое, делим его на 4 равные части.

Шаг 6. Форму для выпекания застилаем полотенцем и обильно посыпаем его мукой.

Шаг 7. Формируем багеты. Тонко раскатываем тесто и закручиваем рулет. Работаем все время руками, обсыпанными мукой.

Шаг 8. Готовые багеты выкладываем на полотенце, делая между ними бортики из ткани, выкладываем швом вниз. Оставляем багеты в теплом месте на 15–20 минут.

Шаг 9. Как только багеты подойдут, убираем полотенце, скатывая их аккуратно прямо на противень, оставляя между ними расстояние.

Шаг 10. С помощью кисточки убираем с багетов лишнюю муку. Делаем на поверхности поперечные надрезы с помощью ножа с тонким лезвием.

Шаг 11. Ставим багеты в разогретую до 250 °С духовку. На самый низ ставим противень с горячей водой. Выпекаем 12–15 минут — в зависимости от размера. Затем температуру снижаем до 220 °С и выпекаем багеты еще 5 минут.

Шаг 12. Готовность проверяем деревянной шпажкой: если она выходит из хлеба сухой, багет готов.



Приятного аппетита!

Хачапури по-аджарски

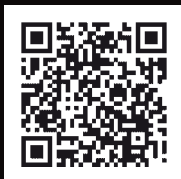
На первый взгляд это блюдо может показаться очень сложным в приготовлении, но, поверьте мне, нет ничего проще. Ну а насчет его вкусовых качеств, думаю, никто и не сомневается!

Для теста:

Мука — 800 г
Вода — 500 мл
Дрожжи — 11 г
Растительное масло — 50 мл
Соль — ½ ч. л.
Сахар — 1 ч. л.

Для начинки:

Сулугуни — 700 г
Мука — 2 ст. л.
Вода — 50 мл
Яйца — 4 шт.



Шаг 1. В теплую воду добавляем дрожжи, соль, сахар, стакан муки, перемешиваем и даем постоять 5 минут.

Шаг 2. Далее в несколько заходов вводим оставшуюся муку. Замешиваем тесто и в самом конце добавляем растительное масло.

Шаг 3. Готовое тесто закрываем пленкой и оставляем подниматься на полтора-два часа.

Шаг 4. Готовим начинку. Сыр натираем на терку, добавляем муку, несколько ложек воды и очень тщательно мнем руками, превращаем в густую однородную массу.

Шаг 5. Делим тесто на 4 части. Каждую раскатываем в овал. Сворачиваем бортики так, чтобы получилась «лодочка». Каждую лодочку наполняем начинкой. Выкладываем на нагретый в духовке противень.

Шаг 6. Выпекаем около 5–7 минут при высокой температуре (около 250 °C).

Шаг 7. Вытаскиваем из духовки, перемешиваем начинку. Вливаем яйцо (или один желток) и отправляем обратно в духовку на 3 минуты.

Шаг 8. Подавать хачапури по-аджарски надо горячим!

Важно: правильно есть хачапури по-аджарски надо так: отламывать края лодочки и макать в начинку.

Приятного аппетита!







Хлеб на плите

У вас получится очень вкусный хлеб! Готовить его можно и на плите, и в духовке, результат вас в любом случае порадует!

Мука — 1 кг 500 г
Теплая вода — 1 л
Дрожжи — 11 г
Соль — 1 ч. л.
Сахар — 1 ч. л.



Шаг 1. В теплой воде разводим дрожжи, соль, сахар и хорошо все перемешиваем. Муку лучше всего просеивать при замесе теста. В несколько заходов вводим муку и замешиваем эластичное тесто.

Шаг 2. Готовое тесто хорошо мнем, чтобы оно вобрало в себя кислород. Перекладываем в миску, закрываем крышкой или пакетом, ставим в теплое место подниматься.

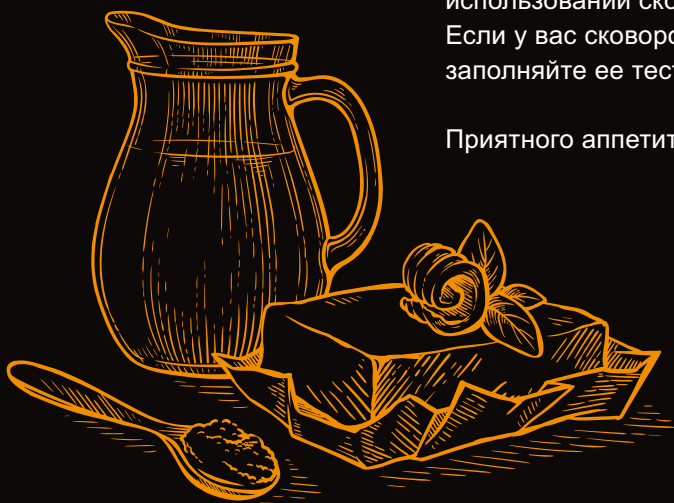
Шаг 3. Примерно через час тесто поднимется. Готовое тесто перекладываем в смазанную растительным маслом сковородку и закрываем крышкой. Когда тесто увеличится в размерах вдвое, ставим его на очень слабый огонь. Через полчаса проверяем: тесто должно схватиться сверху и подрумяниться снизу.

Шаг 4. Переворачиваем и печем еще 30 минут без крышки.

Шаг 5. Готовый хлеб укутываем в полотенце на час.

Важно: рецепт рассчитан на два больших изделия при использовании сковородки диаметром 32 см. Если у вас сковородка или форма меньше, просто заполняйте ее тестом на треть.

Приятного аппетита!



Чиабатта

Хрустящая корочка этого вкуснейшего итальянского хлеба не оставит равнодушным никого!

Для опары:

Мука — 180 г

Вода — 100 мл

Дрожжи — $\frac{1}{8}$ ч. л.

Для теста:

Мука — 700 мл

Вода — 530 мл

Соль — 20 г

Дрожжи — 1 ч. л.

Шаг 1. Смешиваем просеянную муку и дрожжи.

Добавляем теплую воду, замешиваем опару. Закрываем пищевой пленкой и оставляем на 12–14 часов при комнатной температуре.

Шаг 2. По истечении этого времени в миску миксера просеиваем муку, добавляем соль, дрожжи и перемешиваем на низкой скорости. Постепенно добавляем теплую воду, не прекращая перемешивание, добавляем по кусочку нашу опару, все вместе вымешиваем в течение 5 минут. Тесто должно липнуть к рукам.

Шаг 3. Далее тесто закрываем пищевой пленкой и оставляем подниматься при комнатной температуре в течение часа. Тесто должно будет увеличиться вдвое.

Шаг 4. Рабочее место обильно посыпая мукой, выкладываем тесто и загибаем с каждой стороны, формируя конверт. Возвращаем наше тесто в миску и оставляем на 2 часа под пленкой. Тесто должно увеличиться в 4–5 раз.

Шаг 5. Далее таким же образом выкладываем тесто на рабочее место, присыпанное мукой, и снова складываем с четырех сторон. Переворачиваем швом вниз, делим на три равные части.

Шаг 6. Перекладываем тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой и присыпанный мукой, придаем хлебу нужную форму. Закрываем полотенцем, оставляем на час на расстойку.

Шаг 7. Ставим в разогретую до 220–240 °С духовку на 40 минут. На самую нижнюю полку духовки ставим форму с водой.

Шаг 8. Готовый хлеб перекладываем на решетку и даем остыть.



Приятного аппетита!









Ачма

.....

*Эти турецкие булочки — настоящее кулинарное чудо.
Внутри — слоистое и нежное, как пух, тесто,
снаружи — ароматная корочка с бесподобным вкусом кунжута!
Эти булочки — любовь с первой пробы и на всю жизнь!*

.....

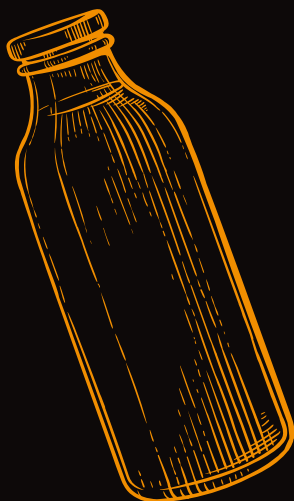
Молоко — 500 мл
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 50 г
Соль — ½ ч. л.
Растительное масло — 50 мл
Сливочное масло — 50 г
Дрожжи — 10 г
Мука — 800 г

Для смазывания:

Желток + молоко — 1 ст. л.

Для посыпки:

Кунжут — 2 ст. л.



Шаг 1. В теплое молоко вводим быстродействующие дрожжи, сахар, соль, яйцо, растительное масло и хорошо все перемешиваем.

Шаг 2. Далее в несколько этапов вводим просеянную муку и замешиваем тесто.

Шаг 3. Готовое тесто укрываем пищевой пленкой или крышкой и ставим в теплое место на полтора-два часа подниматься.

Шаг 4. Как поднимется, еще немного вымешиваем и делим на 12 частей.

Шаг 5. Формируем кружочки, накрываем вафельной салфеткой или пленкой и даем подняться в течение 15 минут.

Шаг 6. Далее каждый шарик раскатываем, смазываем размягченным сливочным маслом и заворачиваем в рулет. Края рулета хорошо защипываем, берем два конца и крутим друг против друга, формируя жгут. Далее тщательно скрепляем эти два конца.

Шаг 7. Выкладываем ачму на застеленную пергаментной бумагой форму. Накрываем салфеткой и даем подняться в течение 30 минут. Далее смазываем взбитым с молоком желтком, посыпаем кунжутом и выпекаем при 200 °C до румяной корочки в течение примерно 20 минут.

Шаг 8. Готовым булочкам даем остыть на противне. Подаем с горячим чаем.

Приятного аппетита!



Крымская пахлава

*Эта сладость просто тает во рту.
Обещаю: вы будете от нее просто в восторге!*

Для теста:

Молоко — 250 мл
Мука — 500 г
Сметана — 50 г
Сливочное масло — 70 г
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Соль — щепотка

Для сиропа:

Сахар — 250 г
Вода — 200 мл
Мед — 1 ст. л.

Для посыпки:

Грецкие орехи — 100 г

Растительное масло
для обжарки — 500 мл



Шаг 1. В теплое молоко добавляем соль, разрыхлитель, сметану, размягченное масло, все перемешиваем и в несколько заходов вводим муку.

Шаг 2. Замешиваем эластичное однородное тесто, не липнущее к рукам.

Шаг 3. Готовое тесто кладем в пакет и оставляем на 15 минут.

Шаг 4. Варим сироп. В кипящую воду засыпаем сахар и кипятим 5–7 минут. Как остынет, добавляем ложку меда.

Шаг 5. Тесто делим на две части и раскатываем очень тонко, так чтобы, если вы приложите газету, через тесто можно было прочитать текст.

Шаг 6. Раскатанное тесто перекладываем на простыню или любую другую ткань и оставляем сушиться на 10–15 минут. Не пересушите! Нужно, чтобы тесто просто немного схватилось сверху.

Шаг 7. Как тесто высохнет — сворачиваем его рулетом и самый конец смазываем водой, чтобы пахлава не разворачивалась. Режем рулет на полоски толщиной 2 см, выдерживая острый угол. Не надавливаем ножом, а ведем нож вперед.

Шаг 8. Готовую пахлаву обжариваем в сильно разогретом масле по пять, шесть штук зараз, пока изделия не подрумянятся.

Шаг 9. Даем остыть, потом окунаем каждую пахлаву в горячий сироп и складываем в большую тарелку.

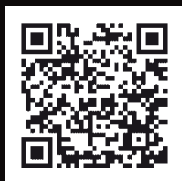
Шаг 10. Можно каждое изделие отдельно посыпать раздробленными грецкими орехами.

Приятного аппетита!

Безе к чаю

*Осторожно! Когда ешь эти вкусные и нежные безе, невозможно остановиться!
Не успеете глазом моргнуть, как тарелка уже будет пустая.*

Сахар — 190 г
Крахмал — 1 ст. л.
Белки крупных яиц — 3 шт.
Лимонный сок — 1 ч. л.



Шаг 1. Белки очень аккуратно отделяем от желтков.

В белок не должна попасть даже одна маленькая частичка желтка. Взбиваем до твердых пиков примерно 10 минут и вводим в три захода сахар, смешанный с крахмалом.

Шаг 2. Добавляем лимонный сок. Взбиваем, пока сахар не распылится.

Шаг 3. Кондитерским шприцом, или обычным пакетом, или ложкой высаживаем безе на пекарскую бумагу, застеленную в форму для запекания диаметром 4–5 см. Маслом смазывать нельзя.

Шаг 4. Ставим в разогретую до 120 °С духовку на 10 минут и еще 30–40 минут печем при 100 °С. Через 50 минут проверяем: если безе легко отходит от бумаги, можно выключать духовку. Если нет — печем еще 10 минут и снова проверяем. После того как выключили духовку, дверцу чуть приоткройте и дайте безе полностью остыть в духовке, но на ночь не оставляйте.

Важно: вся посуда должна быть сухая.

Яйца берем холодные — прямо из холодильника.

Приятного аппетита!





CAFES DE PA
6 Rue Mission de Fr
Marseille



Бисквитный рулет с джемом

.....

Это один из моих любимых десертов. Такой рулет очень просто готовить, и он получается очень нежным.

.....

Мука — 140 г
Яйца (крупные) — 4 шт.
Сахар — 180 г
Картофельный
крахмал — 1 ст. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.

Для начинки:

Любой джем — 200 г

Шаг 1. Яйца с сахаром взбиваем миксером 5–6 минут.

Шаг 2. Муку, крахмал, разрыхлитель смешиваем и просеиваем.

Шаг 3. Готовую мучную смесь по одной ложке вводим в яичную смесь, аккуратно по часовой стрелочке вмешивая муку.

Шаг 4. Готовое тесто выливаем в форму для запекания диаметром 60 см, застеленную пергаментной бумагой, и равномерно распределяем.

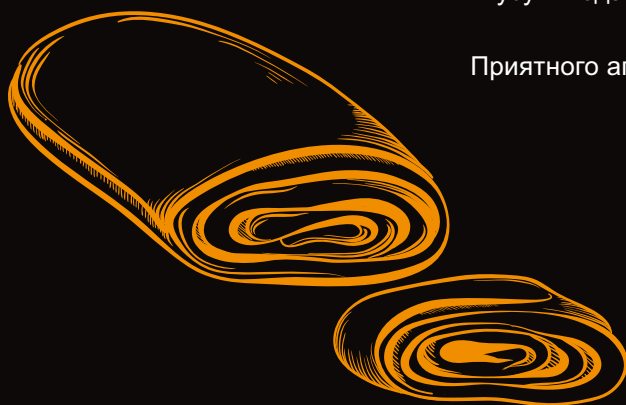
Шаг 5. Ставим в заранее разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут. Готовность проверяем шпажкой.

Шаг 6. Готовый бисквит прямо с бумагой заворачиваем в рулет в горячем виде, затем заворачиваем его в полотенце и оставляем до полного остывания.

Шаг 7. Как остынет, аккуратно раскручиваем, смазываем джемом, отступая от края 1 см, и обратно закручиваем в рулет, одновременно снимая с другой стороны пергаментную бумагу.

Шаг 8. Посыпаем сахарной пудрой, украшаем по своему вкусу и подаем к столу.

Приятного аппетита!





Блины с яблоками

*Ажурные блинчики с яблоками — отличное лакомство для всей семьи!
Этот рецепт вас точно не разочарует.*

Для теста:

Мука — 200 г
Молоко — 500 мл
Яйца — 3 шт.
Сахар — 50 г
Растительное масло — 100 мл
Соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Для начинки:

Яблоки с кислинкой — 1 кг
Сахар — 200 г
Сливочное масло — 50 г
Крахмал — 3 ст. л.

Шаг 1. Яблоки чистим от кожуры и сердцевины.

Нарезаем на кубики 1 см в охвате. Смешиваем с сахаром.

Шаг 2. На сковороде разогреваем сливочное масло.

Выкладываем приготовленные яблоки и жарим 10–15 минут, пока они не смягчатся.

Шаг 3. В готовые яблоки добавляем крахмал, жарим еще пару минут и перекладываем в тарелку.

Шаг 4. В теплое молоко добавляем сахар, соль, яйца и хорошо перемешиваем.

Шаг 5. Далее вводим в несколько этапов муку и хорошо перемешиваем венчиком, чтобы не было никаких комочков.

Шаг 6. В последнюю очередь добавляем растительное масло и даем тесту отдохнуть 5 минут.

Шаг 7. Блинницу смазываем растительным маслом и по очереди выпекаем наши блины. Должно получиться 15 штук.

Шаг 8. Как только все блины приготовятся, начинаем их формировать. На середину кладем начинку — примерно столовую ложку с горкой — и заворачиваем блины конвертом или трубочкой, как вам больше нравится.

Шаг 9. Все сформированные блины можно еще раз обжарить на небольшом количестве сливочного или растительного масла, но можно и не жарить.

Шаг 10. Подаем с медом и сладким чаем.

Приятного аппетита!



Бублики

*Любите бублики? Держу пари, домашние бублики вы не ели ни разу.
А ведь они такие вкусные! Один аромат чего стоит!*

Мука — 400 г
Вода — 200 г
Сахар — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Дрожжи — 10 г
Соль — щепотка
Ванилин — по вкусу

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Шаг 1. В теплую воду вводим дрожжи, сахар, 100 г муки, перемешиваем и даем постоять 15 минут.

Шаг 2. Далее добавляем растопленное сливочное масло, соль, ванилин и оставшуюся муку. Замешиваем крутое тесто. Закрываем крышкой или пищевой пленкой и оставляем подниматься на 2 часа.

Шаг 3. Далее тесто вымешиваем, делим на 14 частей, закрываем пищевой пленкой и даем подняться 15 минут.

Шаг 4. Из каждого кружочка теста формируем жгут и тщательно скрепляем два конца. Можно просто с помощью пальцев сделать отверстие в центре и, растягивая, сформировать круглый бублик.

Шаг 5. Выкладываем бублики на смазанную растительным маслом форму на расстоянии 2 см друг от друга. Закрываем пленкой и даем подняться в течение 30 минут. Далее смазываем взбитым яйцом и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Шаг 6. При желании после того, как смазали изделия яйцом, можно посыпать их маком. Бублики получаются очень нежные и сдобные.

Приятного аппетита!







Булочки с орехами

*Хрустящая ореховая корочка этих булочек не оставит равнодушным никого.
А их нежный аромат покорит вас с первой секунды!*

Мука — 900 г
Молоко — 500 мл
Дрожжи — 5 г
Сахар — 100 г
Яйца — 2 шт.
Растительное масло — 50 г
Сливочное масло — 25 г
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Ванилин

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Для посыпки:

Грецкие орехи — 100 г
Сахар — 100 г



Шаг 1. Вводим дрожжи в молоко, перемешиваем и ждем 5 минут. Далее вводим все ингредиенты кроме масла и перемешиваем.

Шаг 2. Добавляем немного муки и оба вида масла, перемешиваем и вводим оставшуюся муку.

Шаг 3. Замешиваем тесто и прячем в теплое место подниматься на час или полтора.

Шаг 4. Когда тесто поднимется, вымешиваем и даем подняться еще раз.

Шаг 5. Делим на 20–25 частей — в зависимости от того, какого размера хотим получить булочки, — и формируем кружочки.

Шаг 6. Даем подняться в течение 5 минут, затем окунаем во взбитое яйцо, а потом — в измельченные орехи, перемешанные с сахаром.

Шаг 7. Выкладываем на противень и даем подняться в течение получаса.

Шаг 8. Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке примерно 20–25 минут — до румяной корочки.

Важно: все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а молоко — теплым.

Приятного аппетита!



Венские вафли

*Восхитительный вариант для завтрака!
Понравится всей вашей семье!*

Мука — 300–350 г
Молоко — 200 мл
Сливочное масло — 150 г
Яйца — 2 шт.
Сахар — 100 г
Разрыхлитель — 10 г
Ванилин — ½ ч. л.

Шаг 1. К сливочному маслу комнатной температуры добавляем сахар и взбиваем до однородной консистенции без крупинок.

Шаг 2. Добавляем яйца и снова взбиваем до однородной массы.

Шаг 3. Вливаем теплое молоко, добавляем разрыхлитель, ванилин и перемешиваем.

Шаг 4. Добавляем просеянную муку в несколько заходов, вымешиваем тесто до однородной консистенции.

Шаг 5. Разогреваем вафельницу и выкладываем тесто по 2 столовые ложки на порцию.

Шаг 6. Запекаем вафли в течение 3–4 минут до образования румяной корочки. Вафельницы у всех разные, так что регулируйте время запекания.

Шаг 7. Готовые вафли можно подавать с разными ягодными соусами, с медом или даже с мороженым.

Приятного аппетита!





Пирожное «Картошка»

.....

Существует масса простых рецептов этого пирожного на основе крошки из обычного печенья. Но я вам все-таки предлагаю приготовить его по настоящему и самому вкусному рецепту.

.....

Для бисквита:

Мука — 115 г
Яйца — 4 шт.
Кукурузный крахмал — 5 г

Для крема:

Сливочное масло — 125 г
Сахар — 110 г
Яйцо — 1 шт.
Молоко — 70 мл
Ванильный сахар — 1 ч. л.

Для посыпки:

Сахарная пудра — 30 г
Какао-порошок — 15 г



Шаг 1. Яйца и сахар взбиваем миксером до легкой белой пены примерно 10 минут. В несколько заходов добавляем просеянную муку, аккуратно замешивая лопаточкой в одну сторону. Готовое тесто выливаем на форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой, и выпекаем при 180 °С 15–20 минут. Готовность проверяем шпажкой: если она выходит сухой — бисквит готов. Готовый бисквит должен сохнуть не менее 10 часов.

Шаг 2. Готовим крем. В молоко добавляем 90 г сахара, постоянно помешивая, даем закипеть и кипятим 2 минуты. Оставшийся сахар взбиваем с яйцом и тонкой струйкой вливаем в наш горячий молочный сироп, при этом постоянно помешиваем массу.

Шаг 3. Переливаем молочную массу в кастрюлю, ставим на огонь, при постоянном помешивании доводим до кипения и варим минуту. Масса должна загустеть.

Шаг 4. Сразу переливаем массу в миску и, периодически помешивая, даем остыть до комнатной температуры.

Шаг 5. Сливочное масло комнатной температуры взбиваем до воздушности в течение примерно 4–5 минут и в несколько заходов вводим в остывшую заварную массу. Взбиваем до однородной воздушной массы.

Шаг 6. Из бисквита с помощью рук или блендера делаем крошку, перемешиваем ее с кремом и формируем пирожное овальной или круглой формы.

Шаг 7. Сахарную пудру смешиваем с какао-порошком и обваливаем в этой смеси наши пирожные.

Шаг 8. Можно отложить часть крема и им с помощью кондитерского шприца украсить пирожное. Я сделала рисунки с помощью обычной вилки и украсила ягодами.

Приятного аппетита!



CAFES DE PARIS

6. Rue Mission de France

Marseille

CAFES DE

6. Rue Mission de France

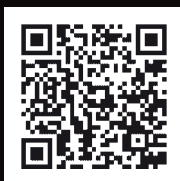
Marseille



Кексы с тыквой

Из теста в этом рецепте можно сделать как несколько кексиков, так и один пирог. Вот увидите: никто не поверит, что в составе есть тыква. Дети будут уплетать кексы за обе щеки!

Мука — 200 г
Яйца — 5 шт.
Сахар — 200 г
Тыква — 300 г
Сливочное масло — 50 г
Цедра одного лимона
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Ванилин — 1 пакетик
Соль — на кончике ножа



Шаг 1. Яйца взбиваем сахаром на хорошей скорости в течение примерно 5 минут. Добавляем соль, ванилин, растопленное масло и перемешиваем.

Шаг 2. Муку смешиваем с разрыхлителем и в несколько заходов вводим в общую массу. Перемешиваем до однородной массы.

Шаг 3. Тыкву натираем на крупной терке и тоже добавляем в тесто. Затем добавляем цедру лимона, натертую на мелкой терке.

Шаг 4. Все перемешиваем и выливаем в форму, смазанную сливочным маслом, — в одну большую для пирога и в несколько маленьких формочек, если решили печь кексы. При желании часть кексов можно посыпать тыквой, перед тем как ставить в духовку.

Шаг 5. Выпекаем при 180 °С 40–45 минут. Проверяем деревянной зубочисткой на готовность: если выходит из пирога сухой — он готов. Готовый пирог или кексы посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита!



Кексы «Столичные» с изюмом

Эти нежные рассыпчатые кексы — одни из любимых мною изделий с изюмом.
Готовятся они так же быстро, как и съедаются!

В этом рецепте замеры кружками:

1 кружка = 250 мл

Мука — 2 кружки
Яйца — 3 шт.
Сметана — 3 ст. л.
Сливочное масло — 100 г
Сахар — 1 кружка
Изюм — 100–200 г
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Ванилин — 1 ч. л.
Соль — на кончике ножа



Шаг 1. Масло с сахаром взбиваем добела и по одному вводим яйца. Взбиваем еще 3 минуты и добавляем сметану.

Шаг 2. Смешиваем муку с разрыхлителем и ванилином, по ложечке вводим смесь в основную массу, затем перемешиваем до однородности.

Шаг 3. Изюм моем и хорошо сушим заранее. Добавляем изюм в тесто и переливаем тесто в смазанные маслом формы для запекания.

Шаг 4. Ставим в разогретую до 160 °С духовку на 40–50 минут. Проверяйте готовность с помощью зубочистки.

Важно: кекс также можно испечь в любой удобной вам форме. Из этого теста у меня получилось 14 кексов в формах диаметром 10 см.

Приятного аппетита!





Кексы шоколадные

*Нежные, воздушные, с шоколадным ароматом и вкусом —
эти кексы просто чудо.*

Я уверена, вы их точно полюбите!

Мука — 2 стакана
Яйца — 3 шт.
Масло сливочное — 100 г
Сахар — 250 г
Сметана — 200 мл
Какао — 2 ст. л.
Сода — 1 ч. л.
Кокосовое или растительное
масло — 1 ч. л.



Шаг 1. Взбиваем яйца и сахар добела.

Шаг 2. Добавляем сливочное масло, снова взбиваем. Далее добавляем сметану, соду и хорошо перемешиваем. В самом конце добавляем кокосовое или растительное масло и какао-порошок.

Шаг 3. Хорошо перемешиваем и в три захода добавляем муку. Перемешиваем до однородной массы.

Шаг 4. Готовым тестом заполняем формочки наполовину. В центр формочек выкладываем сюрприз — это могут быть орехи, изюм, кусочек шоколадки или любой ваш любимый сухофрукт. Можно печь и без сюрприза.

Шаг 5. Сверху кладем в формочки еще по одной ложке теста.

Шаг 6. Выпекаем при 180 °C 20–30 минут. Готовность проверяйте зубочисткой: если зубочистка сухая — ваши кексы готовы. Готовые изделия посыпаем сахарной пудрой. Из этого объема у меня получилось 20 кексиков.

Приятного аппетита!



Королевская ватрушка

*Идеальное лакомство на завтрак: сытное и нежное.
Если подадите его гостям к чаю, они будут очень рады.*

Для теста:

Мука — 300 г
Сахар — 50 г
Сливочное масло — 100 г
Соль — ½ ч. л.
Сода — ¼ ч. л.

Для начинки:

Творог — 500 г
Сахар — 150 г
Яйца — 3 шт.

Шаг 1. В муку добавляем сахар, соль, соду и хорошо перемешиваем. Натираем на терке слегка подмороженное сливочное масло и руками быстро перетираем масло с мучной массой в крошку. Убираем в холодильник.

Шаг 2. Готовим начинку. В творог добавляем сахар, ванилин, яйца и блендером взбиваем в однородную массу.

Шаг 3. Тесто достаем из холодильника и делим на две части: одна часть должна быть чуть больше другой.

Шаг 4. Часть, которая побольше, выкладываем в форму для запекания диаметром 22 см, застеленную пергаментной бумагой. Делаем руками бортики, чуть придавливая.

Шаг 5. Выливаем в форму всю начинку и присыпаем оставшимся тестом. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на полтора часа.

Шаг 6. Готовую ватрушку оставляем на пару часов остывать в форме.

Приятного аппетита!





Курабье

*Вкусное, рассыпчатое, песочное печенье с кислым джемом —
идеальное угощение к чаю!*

Сливочное масло — 90 г
Белок куриного яйца — 1 шт.
Сахарная пудра — 45 г
Разрыхлитель — ½ ч. л.
Мука — 140 г
Ванильный сахар — 1 ч. л.
Джем — 50 г

Шаг 1. Сливочное масло комнатной температуры взбиваем, постепенно добавляем сахарную пудру, ванильный сахар, добавляем белок и взбиваем до пышной белой массы в течение примерно 5 минут.

Шаг 2. Муку смешиваем с разрыхлителем, просеиваем, добавляем в общую массу и быстро замешиваем однородное тесто.

Шаг 3. Отсаживать печенье необходимо с помощью кондитерского мешка и насадки. Отсаживаем изделия на форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой.

Шаг 4. В центре каждого печенья с помощью пальца делаем небольшое углубление и заполняем его густым джемом.

Шаг 5. Ставим в разогретую до 190 °С духовку на 10–12 минут — пока печенье не подрумянится.

Шаг 6. Готовому печенью даем остыть и перекладываем на блюдо. Можно подавать с чаем.

Приятного аппетита!





Лимонный кекс

Обязательно приготовьте этот кекс!
Он очень простой и невероятно вкусный!

Мука — 300 г
Яйца — 3 шт.
Сметана — 3 ст. л.
Сливочное масло — 100 г
Сахар — 200 г
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Ванилин — 1 ч. л.
Цедра одного небольшого
лимона
Соль — на кончике ножа



Шаг 1. Масло с сахаром взбиваем добела и по одному вводим яйца. Взбиваем еще 3 минуты и добавляем сметану, затем смешиваем до однородности.

Шаг 2. Смешиваем муку с разрыхлителем, ванилином и по одной ложке вводим в основную массу. Добавляем цедру лимона, натертую на мелкой терке, в тесто и перемешиваем до однородной консистенции.

Шаг 3. Готовое тесто выливаем в смазанную маслом форму для запекания.

Шаг 4. Ставим в разогретую до 160 °С духовку на 40–50 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой или зубочисткой.

Приятного аппетита!







Кекс с творогом и изюмом

.....

*Я просто обожаю выпечку с творогом. Особенно пироги, запеканки и кексы.
Этот кекс один из любимых!*

.....

Мука — 450 г
Яйца — 5 шт.
Сахар — 250 г
Сливочное масло — 200 г
Изюм — 200 г
Творог 9% — 350 г
Разрыхлитель — 10 г

Шаг 1. Взбиваем яйца с сахаром до однородной массы, добавляем растопленное сливочное масло, творог и перемешиваем.

Шаг 2. Муку и разрыхлитель хорошо перемешиваем, просеиваем и в несколько заходов добавляем к общей массе. Хорошо перемешиваем тесто, оно должно получиться по консистенции как густая сметана.

Шаг 3. Изюм моем и сушим заранее. Добавляем в готовое тесто и тщательно перемешиваем.

Шаг 4. Форму для запекания смазываем маслом, выливаем тесто и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40–50 минут. Готовность изделия проверяем шпажкой.

Шаг 5. Готовому кексу даем остыть в форме, а после подаем к столу.

Приятного аппетита!



Меренговый рулет

Пробовали облака на вкус? Если приготовите этот нежный десерт, считайте, что попробовали!

Для коржа:

Охлажденные
яичные белки — 5 шт.
Сахар — 220 г
Соль — ½ ч. л.
Сок лайма — 1 ч. л.

Для крема:

Сливки 33% — 250 мл
Сливочный сыр — 150 г
Сахарная пудра — 100 г

Любые ягоды
для прослойки — по вкусу



Шаг 1. В чашу миксера загружаем белки с сахаром, щепотку соли и лимонной сок. Взбиваем до устойчивых пиков в течение 10–15 минут.

Шаг 2. Разогреваем духовку до 140–150 °С.

Шаг 3. Застилиаем противень бумагой. Выкладываем белковую массу, разравниваем лопаточкой. Выпекаем 35–40 минут. Готовность проверяем нажатием пальца: если корочка трескается с хрустом — все готово.

Шаг 4. Готовый корж немного остужаем и переворачиваем на второй лист пергаментной бумаги. Снимаем верхний слой бумаги.

Шаг 5. Сливки, сыр и сахарную пудру взбиваем миксером, начиная с маленькой скорости, затем постепенно увеличивая, до пиков в течение 5–6 минут, но не более 8 минут, иначе смесь «затворжится» и выделит жидкость.

Шаг 6. Готовый остывший корж смазываем кремом, отступив от верхнего края 5 см. Равномерно раскладываем ягоды. Аккуратно сворачиваем в рулет. Убираем в холодильник на 4–5 часов.

Шаг 7. Перед тем как подать, украшаем ягодами и мятой. Можно слегка присыпать ягоды сахарной пудрой.

Важно: сливки и сыр перед началом готовки должны простоять в холодильнике не менее 3–4 часов.

Приятного аппетита!





Оладушки

.....
*Кто-то называет их панкейки, кто-то — просто оладьями. Пусть в этой книге они
будут по-нашему, по-простому: старые добрые оладушки.*
.....

Мука — 2 стакана

Кефир — 1 стакан

Молоко — 1 стакан

Яйца — 2 шт.

Сахар — 3 ст. л.

Растительное масло — 3 ст. л.

Сода — 1 ч. л.

Соль — щепотка

Шаг 1. Все ингредиенты кроме муки соединяем и хорошо перемешиваем венчиком до однородной массы.

Шаг 2. Очень аккуратно по одной ложке вводим муку.

Муки может понадобится чуть больше или чуть меньше — это зависит от густоты кефира и размера яиц. Тесто должно получиться по консистенции похожим на густую сметану.

Шаг 3. Печем исключительно на сухой сковородке и на медленном огне — примерно 2 минуты с первой стороны и минуту со второй.

Как появятся пузырьки — переворачиваем.

Из этого объема теста у меня получилось 20 оладушек.

Приятного аппетита!







Оладушки с яблоками

.....

*Когда хочется порадовать детей вкусностями, вспоминаю об этих оладушках.
Надеюсь, ваши детки так же будут вас благодарить, как мои — меня!*

.....

Мука — 300 г
Кефир — 500 мл
Сметана — 1 ст. л.
Растительное масло — 2 ст. л.
Яблоко — 1 шт.
Сахар — 2–3 ст. л.
Соль — щепотка
Сода — ½ ч. л.
Сахарная пудра для посыпки



Шаг 1. В кефир комнатной температуры добавляем соду и перемешиваем. Затем добавляем сахар, сметану и муку. Муки может понадобится чуть больше или чуть меньше — все зависит от густоты кефира.

Шаг 2. Далее добавляем очищенное от кожуры и мелко нарезанное яблоко, а затем — растительное масло.

Шаг 3. Все хорошо перемешиваем и жарим на сухой сковороде на небольшом огне — по 2 минуты с каждой стороны. По желанию можно обжарить и на растительном масле.

Шаг 4. Готовые оладушки посыпаем сахарной пудрой, украшаем по своему вкусу и подаем к столу.

Приятного аппетита!





Орешки со сгущенкой

.....
Это любимая мною с детства выпечка. Как много знакомых мне девочек мечтали об орешнице! Когда мама купила мне ее, моему счастью не было предела!
.....

На 30 орешков (60 половинок)

Мука — 200 г
Сахар — 50 г
Сливочное масло — 130 г
Яйцо — 1 шт.
Разрыхлитель — $\frac{1}{8}$ ч. л.
Ванилин — по вкусу

Для начинки:

Вареная сгущенка — $\frac{1}{2}$ банки
Грецкие орехи — 50 г

Шаг 1. Отделяем желтки от белков. Перемешиваем сахар с желтками до однородной массы.

Шаг 2. Перемешиваем муку с разрыхлителем и ванильным сахаром, просеиваем через сито, добавляем мягкое масло и все хорошо замешиваем.

Шаг 3. Добавляем желтки с сахаром к тесту, перемешиваем.

Шаг 4. Белки взбиваем до белой пены, добавляем к тесту и осторожно перемешиваем. Тесто получается не крутое, немного липкое.

Шаг 5. Разогреваем орешницу и слегка смазываем формочки маслом. Руки смачиваем в воде, отщипываем от теста небольшие кусочки, формируем шарики и выкладываем в орешницу. Закрываем крышкой. Готовим 3–4 минуты.

Шаг 6. Осторожно достаем орешки и обрезаем лишние края.

Шаг 7. Добавляем к сгущенке обрезки от орешков, предварительно измельчив их блендером, перемешиваем.

Шаг 8. Наполняем половинки скорлупок сгущенкой, кладем по половине или четвертинке грецкого ореха, соединяем вместе.

Шаг 9. При желании орешки можно обсыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



«Павлова»

*Нежный, как облако, и тающий во рту, как изящная снежинка, —
этот десерт не оставит равнодушным никого!*

Для безе:

Сахарная пудра — 100 г
Сахар — 100 г
Белки — 3 шт.
Соль — щепотка
Сок лимона — 1 ч. л.
Крахмал — 10 г

Для крема:

Сливки 30% — 125 г
Сахар — 50 г



Шаг 1. Сахарную пудру смешиваем с крахмалом.

Яйца взбиваем миксером с щепоткой соли. Когда появятся пузырьки — добавляем сахар по одной ложке и понемногу увеличиваем обороты на миксере. Как введете весь сахар, взбивайте на самой большой скорости миксера до полного растворения сахара.

Шаг 2. Далее добавляем по одной ложке сахарную пудру, смешанную с крахмалом, и, не останавливая миксер, продолжаем взбивать,

Шаг 3. После того как ввели всю пудру, взбиваем еще минут 5–7. Добавляем лимонный сок и взбиваем еще несколько секунд. Теперь можно выключать миксер.

Шаг 4. Духовку предварительно разогреваем до 180 °С. Форму для выпекания застилаем пергаментной бумагой и выкладываем меренгу. Можно это сделать с помощью обычной ложки или с помощью мешочка с насадкой — как вам удобно.

Шаг 5. Готовое безе ставим в духовку и сразу же сбавляем температуру в духовке до 100 °С. Выпекаем безе полтора часа.

Шаг 6. Готовим крем. В чашу миксера вливаем сливки, добавляем сахар и взбиваем 5 минут на хорошей скорости. Не перебейте, иначе сливки начнут сворачиваться и появится жидкость.

Шаг 7. Поверх остывших безе с помощью кондитерского шприца по кругу выкладываем крем. Сверху украшаем ягодами, листочками мяты или кусочками фруктов. Можно слегка обсыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



Песочные колечки с арахисом

*Все хотя бы раз в жизни пробовали такое печенье, но не все пекли его сами. А зря!
Эти вкусные колечки готовятся на раз-два!*

Для теста:

Мука — 350 г
Сливочное масло — 180 г
Сахар — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Разрыхлитель — ½ ч. л.
Соль — на кончике ножа

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Для посыпки:

Арахис — 150 г



Шаг 1. В чашку выкладываем мягкое сливочное масло, соль, сахар и взбиваем миксером на высокой скорости в течение 5 минут.

Шаг 2. Далее добавляем яйцо комнатной температуры и взбиваем еще минуту.

Шаг 3. Муку соединяем с разрыхлителем и хорошо перемешиваем. Просеиваем половину муки, замешиваем тесто, тщательно перемешиваем и добавляем вторую часть муки. Оставьте немного муки для формирования изделий. Тесто замешиваем очень быстро.

Шаг 4. Отложенную муку высыпая на стол и очень быстро формируем из теста круг.

Шаг 5. Выкладываем тесто на пергаментную бумагу, накалываем сверху еще один лист бумаги и раскатываем тесто толщиной 6–7 мм.

Шаг 6. Далее вырезаем в тесте круги диаметром 10 см. В центре больших кругов с помощью круглого предмета диаметром 4 см вырезаем кружочки поменьше. У вас получатся колечки.

Шаг 7. Вырезки теста соединяем воедино и таким же образом формируем кольца, пока тесто не закончится.

Шаг 8. Арахис берем без шелухи, обжаренный. Рубим его ножом в крошку.

Шаг 9. Каждое колечко смазываем взбитым яйцом и с одной стороны обваливаем в арахисе, слегка придавливая.

Шаг 10. Готовые колечки выкладываем на противень для запекания и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут. У вас должно получиться 15–16 колечек.

Приятного аппетита!





Песочные рогалики с орехами

*Хрустящие, рассыпающиеся во рту рогалики с орехами...
Что может быть вкуснее к кофе или чаю?*

Для теста:

Мука — 400 г
Сливочное масло (или маргарин) — 200 г
Сметана — 200 г
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 1 ст. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Растительное масло — 1 ст. л.

Для начинки:

Измельченные орехи — 120 г
Яичные белки — 2 шт.
Сахар — 240 г
Соль — на кончике ножа

Шаг 1. В миске смешиваем сметану и одно яйцо.

Добавляем сахар, разрыхлитель, щепотку соли и растительное масло. Перемешиваем и оставляем в сторону.

Шаг 2. На доску просеиваем муку, на муку выкладываем сливочное масло или маргарин и рубим ножом масло с мукой, а затем дополнительно перетираем руками.

Шаг 3. Выкладываем подготовленную жидкую смесь в муку с маслом. Быстро замешиваем мягкое тесто.

Шаг 4. Делим тесто на четыре части, заворачиваем в пищевую пленку и отправляем на час в холодильник.

Шаг 5. Пока тесто отдыхает в холодильнике, готовим начинку. В миске перемешиваем поджаренные на сухой сковороде измельченные орехи с сахаром и яичными белками.

Шаг 6. Вынимаем один кусок теста из холодильника и раскатываем его в круглый пласт толщиной 2 мм. Делим полученный прямоугольник на 16 равных треугольников.

Шаг 7. В основание каждого треугольника кладем чайную ложку начинки. Каждый треугольник сворачиваем рогаликом, выкладываем на противень, чтобы хвостик был внизу. Таким же образом поступаем с остальным тестом из холодильника.

Шаг 8. Выпекаем изделия в заранее разогретой духовке при температуре 200 °С до золотистого цвета в течение 15–20 минут.

Шаг 9. Готовые ореховые рогалики перекладываем на деревянную доску и даем остыть.

Шаг 10. Выкладываем изделия на блюдо, пересыпая сахарной пудрой, и подаем к чаю или кофе.



Приятного аппетита!

Печенье «Гусиные лапки»

Этот рецепт я нашла в кулинарной книге своего детства.

Печенье получается очень нежным и воздушным.

Мука — 350 г
Творог — 400 г
Сливочное масло — 200 г
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Сода — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Сахар
для формирования — 100 г

Шаг 1. Смешиваем муку с разрыхлителем и содой, просеиваем.

Шаг 2. Добавляем холодное нарубленное масло. Растираем муку и масло в крошку.

Шаг 3. Творог с помощью блендера или вилки разминаем в однородную массу. Добавляем к творогу масляно-мучную крошку и быстро замешиваем тесто. Долго не вымешиваем, достаточно просто добиться однородности.

Шаг 4. Из теста делаем колобок, накрываем и ставим минут на 30–40 в холодильник.

Шаг 5. Охлажденное тесто скатываем в жгут, а затем разрезаем на кусочки размером с куриное яйцо.

Шаг 6. В отдельную плоскую тарелку насыпаем сахар.

Шаг 7. Каждый кусочек теста раскатываем лепешку толщиной 1 см. Выкладываем лепешку на сахар и прижимаем сверху, вдавливая сахар. Далее складываем лепешку пополам сахарной стороной внутрь, опять кладем на сахар и вдавливаем, затем складываем еще раз, так чтобы сахарная сторона опять оказалась внутри.

Шаг 8. Готовое печенье выкладываем на форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой, и выпекаем в разогретой до 200 °С духовке в течение 15 минут, или пока изделия не подрумянятся.

Важно: творог для рецепта берем качественный и не влажный.

Приятного аппетита!







Печенье

с шоколадными каплями

Симпатичное печенье с маленькими шоколадными каплями понравится и взрослым, и детям!

Мука — 350 г
Сливочное масло — 150 г
Сахар — 200 г
Овсяные хлопья — 100 г
Молоко — 2 ст. л.
Яйца — 2 шт.
Шоколадные
капли (70% какао) — 150 г
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Разрыхлитель — 2 ч. л.

Шаг 1. Растираем миксером масло, сахар и соль.

По одному вводим в смесь яйца, а в конце — молоко. Доводим до однородной массы.

Шаг 2. Муку смешиваем с разрыхлителем и с овсяными хлопьями, измельченными в блендере, и в несколько заходов вводим в основную массу.

Шаг 3. Шоколад добавляем в тесто и хорошо руками вмешиваем его, так чтобы ровно распределился.

Шаг 4. Далее придаем тесту форму колбасы, заворачиваем в пищевую пленку, плотно закрываем и убираем в морозилку на 15–20 минут.

Шаг 5. Далее нарезаем из колбаски кружочки толщиной 2 см, аккуратно придаем им круглую форму.

Шаг 6. В форму для запекания выкладываем пергаментную бумагу, выкладываем печенье на расстоянии 2 см друг от друга и выпекаем при 180 °С в течение 15–20 минут.

Шаг 7. Даем печенье остыть, при желании посыпаем сахарной пудрой и подаем с горячим чаем.

Приятного аппетита!



Пряники

Пряники пряником из нашего детства! Меня в свое время научила их печь старшая сестра. Так что это старый и проверенный рецепт.

Для заварного теста:

Мука — 100 г
Сахар — 200 г
Молоко — 200 мл
Желток — 1 шт.
Растительное масло — 30 мл
Ванилин — по вкусу

Для мучной смеси:

Мука — 300 г
Разрыхлитель — 15 г
Соль — на кончике ножа

Для глазури:

Белок — 1 шт.
Сахарная пудра — 150 г

Шаг 1. Муку смешиваем с сахаром, заливаем кипящим молоком, перемешиваем до однородной массы. Даем остыть до теплого состояния.

Шаг 2. Далее добавляем желток, растительное масло и ванилин, перемешиваем до однородной массы.

Шаг 3. Муку смешиваем с разрыхлителем и щепоткой соли. Просеиваем, отсыпая пару ложек, а оставшуюся часть муки добавляем в заварную часть теста.

Замешиваем мягкое тесто. Тесто должно липнуть к рукам, пусть это вас не смущает.

Шаг 4. Отсыпанной мукой посыпая рабочее место и раскатываем тесто в пласт толщиной 10 мм. Круглым предметом вырезаем кружочки. Вырезки собираем, скатываем и снова формируем кружочки, пока тесто не закончится.

Шаг 5. Выкладываем кружочки на форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Шаг 6. Готовим глазурь. Сахарную пудру взбиваем с белком до однородной массы.

Шаг 7. Готовые пряники окунаем в глазурь и даем им подсохнуть.

Приятного аппетита!







Руллет с орехами

*Всем любителям грузинской кухни посвящается!
Только представьте себе нежное, сдобное тесто в сочетании
со сладким ореховым вкусом... Это же просто любовь!*

Для теста:

Мука — 500 г
Молоко — 300 мл
Дрожжи — 5 г
Сахар — 50 г
Яйца — 2 шт.
Растительное масло — 30 мл
Сливочное масло — 20 г
Соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.
Ванилин — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для начинки:

Грецкие орехи — 100 г
Сахар — 100 г

Для посыпки:

Кунжут или мак — 1 ст. л.

Шаг 1. Вводим дрожжи в молоко, перемешиваем и ждем 5 минут.

Шаг 2. Добавляем одно яйцо, сахар, соль и перемешиваем.

Шаг 3. Добавляем немного муки, растительное и сливочное масло и перемешиваем.

Шаг 4. Всыпаем оставшуюся муку и замешиваем тесто.

Шаг 5. Готовое тесто прячем под крышку или под пищевую пленку и ставим в теплое место подниматься на час-полтора.

Шаг 6. Когда тесто поднимется, снова вымешиваем его и формируем рулет.

Шаг 7. Для этого тесто раскатываем толщиной 1 см. Начиная с центра, одну половину лепешки нарезаем на длинные полоски шириной 1 см и формируем из них косички.

Шаг 8. На вторую половину выкладываем измельченные и смешанные с сахаром орехи. Заворачиваем рулетом. Косичками оборачиваем рулет и закрепляем их, так чтобы концы оказались под рулетом.

Шаг 9. Смазываем взбитым яйцом, посыпаем кунжутом или маком, закрываем пленкой и даем подняться в течение 30 минут. Выпекаем при 180 °С примерно 30–40 минут. Готовый рулет накрываем полотенцем и даем остыть в форме для запекания.

Важно: все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а молоко — теплым.

Приятного аппетита!



Рулет

с шоколадным кремом

*Этот рулет станет вашей палочкой-выручалочкой на любом празднике.
Вспомните обо мне, когда будете ставить его на стол!*

Для теста:

Мука — 200 г
Сахар — 200 г
Яйца — 6 шт.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Ванилин — по вкусу

Для крема:

Сливки 33 % — 300 мл
Сыр маскарпоне — 200 г
Сахарная пудра — 80 г
Какао-порошок — 20 г
Любые ягоды по желанию



Шаг 1. Яйца с сахаром взбиваем 10 минут на хорошей скорости.

Шаг 2. Смешиваем муку с разрыхлителем и ванилином и просеиваем. Добавляем эту смесь в несколько заходов во взбитую массу, очень аккуратно помешивая лопаткой в одну сторону.

Шаг 3. Готовое тесто выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой и смазанный маслом, и выпекаем при 170 °С примерно 40 минут. Первые 20 минут духовку не открываем, а дальше проверяем готовность шпажкой или зубочисткой. Время выпекания зависит от духовки.

Шаг 4. Готовый бисквит аккуратно закручиваем в рулет вместе с пергаментной бумагой и заворачиваем во влажное полотенце до полного остывания.

Шаг 5. Для крема все ингредиенты смешиваем и взбиваем до твердых пиков.

Шаг 6. Как рулет остынет, аккуратно раскручиваем его, смазываем кремом, предварительно отложив две столовые ложки крема для украшения, и выкладываем ягоды по желанию.

Шаг 7. Снова закручиваем рулет и ставим в холодильник на несколько часов, обратно закатав его в бумагу или пищевую пленку.

Шаг 8. Как рулет пропитается, смазываем его тонким слоем отложенного крема и посыпаем какао с сахарной пудрой или, как я, просто какао-порошком. Можно еще украсить орехами.

Совет: если хотите получить влажный рулет, перед тем, как смазать кремом, пропитайте его сиропом. Сироп готовится просто: в стакан кипящей воды добавьте 100 г сахара и варите 2 минуты, затем дайте остыть. Можно добавить в сироп ложку лимонного сока.

Приятного аппетита!





Сдобные пончики

.....

*Даже не знаю, кто больше любит пончики: взрослые или дети.
Но скажу одно: их аромат я не перепутаю ни с каким другим,
ведь он из детства!*

.....

Мука — 450 г
Молоко — 250 мл
Яйцо — 1 шт.
Сливочное масло — 50 г
Дрожжи — 5 г
Сахар — 25 г
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.

Для смазывания:

Желток + молоко — 1 ст. л.

Растительное масло
для обжарки — 500 мл



Шаг 1. В теплое молоко вводим дрожжи, сахар, соль, яйцо, масло и хорошо все перемешиваем. Далее в несколько этапов вводим просеянную муку и замешиваем тесто.

Шаг 2. Готовое тесто укрываем пищевой пленкой или крышкой и ставим в теплое место на полтора-два часа.

Шаг 3. Как тесто поднимется, немного вымешиваем его и даем подняться еще раз.

Шаг 4. После второго подъема тесто раскатываем в пласт толщиной 2 см и с помощью круглой формы вырезаем кружочки. С помощью еще одной круглой формы, но уже диаметром на 2 см меньше, вырезаем круг в центре.

Шаг 5. Накрываем салфеткой и даем подняться 15 минут. Вырезки соединяем, скатываем и формируем из них пончики, пока тесто не закончится.

Шаг 6. Жарим пончики в глубокой посуде с толстым дном на раскаленном растительном масле с двух сторон. Желательно, чтобы во время закладки пончики закрывались маслом.

Шаг 7. Готовые пончики выкладываем на тарелочку, застеленную бумажными полотенцами.

Шаг 8. Как все пончики приготовятся, перекладываем их в другую тарелочку, посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита!

Синнабоны

*Держите рецепт знаменитых булочек,
покоривших сердца столь многих!*

Для теста:

Мука — 600 г
Сахар — 50 г
Сливочное масло — 50 г
Растительное масло — 30 г
Яйца — 2 шт.
Молоко — 250 мл
Дрожжи — 8 г
Соль — ½ ч. л.

Для посыпки:

Коричневый сахар — 200 г
Молотая корица — 2 ст. л.
Сливочное масло — 50 г

Для глазури:

Сахарная пудра — 150 г
Сливочный сыр — 100 г
Сливочное масло — 50 г

Шаг 1. В теплом молоке разводим дрожжи и сахар.

Добавляем яйца, соль, растопленное сливочное масло, просеянную муку и замешиваем тесто. В самом конце добавляем растительное масло.

Шаг 2. Готовое тесто закрываем пленкой и даем подняться в течение часа. Через час тесто вымешиваем 2 минуты и даем подняться еще раз.

Шаг 3. Далее тесто раскатываем в пласт толщиной 1 см, смазываем растопленным сливочным маслом и посыпаем сахаром. Отсыпая две столовые ложки сахара в отдельную тарелочку.

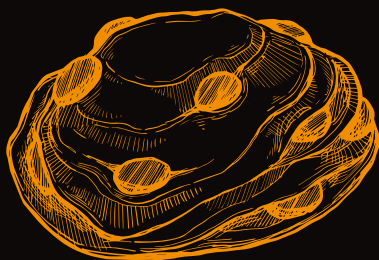
Шаг 4. Далее закручиваем в неплотный рулет и режем на 12 рулетиков. С одной стороны макаем их в отсыпанный ранее сахар, с другой — в муку и выкладываем на застеленный пергаментной бумагой противень мучной стороной вниз.

Шаг 5. Выпекаем при 180 °С в течение 30 минут.

Шаг 6. Готовим глазурь. Сахарную пудру смешиваем с растопленным маслом и с сыром до однородной массы.

Шаг 7. Готовым синнабонам даем постоять 5 минут, потом смазываем глазурью и подаем к столу.

Приятного аппетита!







Слоеные трубочки с белковым кремом

*Еще один рецепт из моего детства.
Как же я любила эти сладкие нежные трубочки!*

Слоеное тесто — 500 г

Для крема:

Белки куриного яйца — 4 шт.

Сахар — 135 г

Сок лимона — 1 ч. л.

Для сиропа:

Сахар — 270 г

Вода — 100 мл

Для смазывания:

Желтки — 2 шт.

Для посыпки:

Сахарная пудра — 30 г



Шаг 1. Тесто раскатываем в прямоугольник толщиной 3 мм и нарезаем полоски шириной 2 см. Этими полосками внахлест оборачиваем, слегка натягивая, кулинарные конусы, концы тщательно закрепляем.

Шаг 2. Выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазываем желтком, ставим в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут, пока трубочки не подрумянятся. Готовые трубочки перекладываем на решетку остывать. Как остынут — освобождаем от конусов.

Шаг 3. Готовим крем. В сотейник засыпаем сахар, заливаем водой и ставим на сильный огонь. Как закипит — убавляем огонь до среднего и увариваем, пока не достигнет температуры 120 °С или пока из капельки сиропа, брошенного в воду, не образуется мягкая карамель.

Шаг 4. В чистую и сухую чашу миксера вливаем белки, лимонный сок и взбиваем на маленьких оборотах до легкой пены. Вливаем тонкой струйкой горячий сироп, взбиваем крем до твердых пиков.

Шаг 5. С помощью кондитерского мешка наполняем трубочки кремом, посыпаем сахарной пудрой и подаем с чаем или кофе.

Совет: если у вас нет кулинарных конусов, можете сделать их сами, сложив в несколько листов фольгу и свернув ее в форме кулечка. Кулечек необходимо заполнить комками фольги, чтобы не терял при выпечке свою форму.

Приятного аппетита!

Слойки с джемом

Если у вас под рукой будет слоеное тесто, такие слойки вы приготовите за считанные минуты. Гостей от них за уши не оттащишь!

Слоеное
бездрожжевое тесто — 500 г
Густой джем — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 2 ст. л.

Шаг 1. Тесто раскатываем в пласт толщиной 5 мм, разрезаем на квадратики нужного вам размера.

Шаг 2. На одной половине с помощью острого ножа с тонким лезвием делаем надрезы, на вторую половину выкладываем джем, немного отступая от края.

Шаг 3. Половинкой с надрезами накрываем половинку с джемом и слегка придавливаем два конца.

Шаг 4. Готовые слойки перекладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой и смазанный сливочным маслом.

Шаг 5. Далее с помощью кисточки слегка смазываем слойки взбитым яйцом и присыпаем сахаром.

Ставим в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут, через 10 минут убавляем температуру до 180 °С.

Шаг 6. Готовые слойки можно подавать к столу как горячими, так и холодными, с чаем или с кофе — как вам больше нравится.

Приятного аппетита!







Сочники

*Вкуснейшие сочники из моего детства —
рассыпчатые, ароматные, с нежной начинкой, тающей во рту!*

Для теста:

Мука — 300 г
Сливочное масло — 100 г
Сахар — 60 г
Яйцо — 1 шт.
Сметана — 2 ст. л.
Соль — на кончике ножа
Разрыхлитель — ½ ч. л.

Для начинки:

Творог — 300 г
Сахар — 50 г
Желток — 1 шт.
Манная крупа — 2 ст. л.
Сметана — 1 ст. л.
Ванилин — по вкусу

Шаг 1. Сливочное масло комнатной температуры взбиваем с сахаром в течение 3–5 минут до растворения сахара.

Шаг 2. Добавляем яйцо комнатной температуры, сметану и соль, взбиваем все до однородной массы.

Шаг 3. Муку смешиваем с разрыхлителем, просеиваем и замешиваем мягкое тесто. Перекладываем в пищевую пленку и убираем в холодильник на час.

Шаг 4. Готовим начинку. К творогу добавляем сахар, перетираем вилкой, добавляем сметану, желток, ванилин и перемешиваем. Добавляем манку, перемешиваем до однородной массы. Творог для рецепта берем сухой.

Шаг 5. Тесто раскатываем в пласт толщиной 0,5 см и вырезаем кружочки круглым предметом диаметром 8–10 см.

Шаг 6. На одну половинку кладем столовую ложку начинки, другой половинкой накрываем. С двух краев немного придавливаем пальцем. Смазываем взбитым яйцом все сочники: сначала тесто, а потом там, где творог.

Шаг 7. Выкладываем сочники в форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой, на расстоянии 3–5 см друг от друга.

Шаг 8. Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке в течение 25–30 минут. Готовые сочники посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита!



Сырники

.....

Если вы зайдете на мою страницу в Инстаграме и прочитаете отзывы об этих сырниках, вы поймете, какие они вкусные и что приготовить их получается даже у тех, кто делает это впервые.

.....

Творог — 500 г
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 2 ст. л.
Мука — 1 ст. л.
Манка — 1 ст. л.
Соль — на кончике ножа

Мука для обваливания
сырников

Растительное масло
для обжарки

Шаг 1. Все ингредиенты тщательно перемешиваем до однородной массы.

Шаг 2. Формируем руками кружочки. Обваливаем в муке со всех сторон.

Шаг 3. Далее обжариваем на слабом огне до румяной корочки с двух сторон.

Шаг 4. Подаем со сметаной, медом или с любимым вареньем.

Совет: еще более вкусными такие сырнички получатся, если взять домашний творог.

Приятного аппетита!







Творожные кексы

Такие кексы можно готовить с абсолютно любой начинкой: свежие ягоды, кусочки шоколада или просто ложка творога. Фантазируйте и удивляйте своих любимых!

Мука — 200 г
Творог — 200 г
Сливочное масло — 150 г
Яйца — 4 шт.
Сахар — 200 г
Разрыхлитель — 1 ч. л. с горкой
Ванилин — на кончике ножа
Сахарная пудра — по желанию

Шаг 1. Яйца взбиваем с сахаром добела, добавляем разрыхлитель, ванилин и перемешиваем.

Шаг 2. Добавляем растопленное сливочное масло и снова перемешиваем.

Шаг 3. Далее добавляем творог и тщательно перемешиваем. Кладем муку и еще раз перемешиваем до однородной массы.

Шаг 4. Готовым тестом заполняем наполовину формочки, смазанные сливочным маслом. Кладем половину чайной ложки творога и сверху заливаем столовой ложкой теста.

Шаг 5. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.

Шаг 6. Готовые кексы по желанию можно посыпать сахарной пудрой. Из этого количества теста у меня получилось 14 кексов.

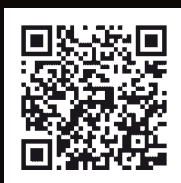
Приятного аппетита!



Творожные пончики

Эти пончики не задержатся на вашем столе и пяти минут!
Дети особенно любят их к чаю.

Творог 9%
(или домашний) — 550 г
Мука — 250 г
Яйца (крупные) — 2 шт.
Сахар — 140 г
Сметана — 1 ст. л.
Ванилин — 1 пакетик
Разрыхлитель — 10 г
Растительное масло для
обжарки — 500 мл



Шаг 1. Творог хорошо измельчаем блендером или обычной вилкой.

Шаг 2. Добавляем яйца, сахар, сметану, ванилин. Хорошо перемешиваем и в несколько этапов вводим просеянную муку и разрыхлитель. Количество муки зависит от влажности творога. Тесто должно быть очень мягким и липнуть к рукам.

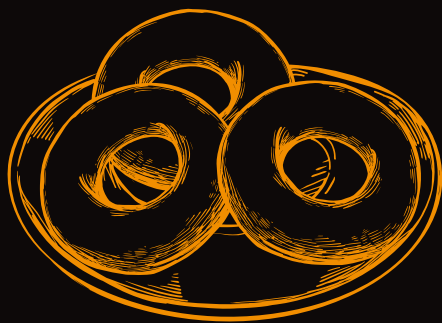
Шаг 3. Аккуратно выкладываем тесто в муку и формируем шарики. Если вы сделаете слишком крупные, они у вас не прожарятся внутри. Делаем примерно с перепелиное яйцо.

Шаг 4. В глубокой посуде раскаливаем масло и порциями обжариваем пончики. При необходимости переворачиваем. Обжариваем со всех сторон. Не перегружайте при жарке: пончики увеличиваются в размерах в несколько раз. Жарим на маленьком огне, но кладем в хорошо разогретое масло.

Шаг 5. Готовые пончики выкладываем на бумажные полотенца, даем стечь лишнему маслу.

Шаг 6. Когда пончики будут готовы, перекладываем их на другое блюдо и по желанию посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!







Турецкая пахлава

Впервые я готовила эту турецкую сладость в Анталии под руководством лучших турецких шеф-поваров. Хочу сказать, что так, как в Турции, этот вид пахлавы не готовят нигде.

Для теста:

Мука — 1 кг
Яйца — 3 шт.
Вода — 350 мл
Соль — 10 г

Для сиропа:

Вода — 500 мл
Сахар — 500 г
Сок лимона — 1 ст. л.

Для поливки:

Топленое масло — 500 г
Грецкие орехи — 500 г
Крахмал — 200 г



Шаг 1. Просеиваем муку, делаем лунку, вливаем яйца, добавляем соль, половину воды и начинаем замешивать тесто. Сначала просто перетираем муку с водой, далее понемногу добавляем оставшуюся воду и замешиваем очень крутое тесто. Тесто вымешиваем не менее 10 минут.

Шаг 2. После этого оставляем тесто на 15–20 минут для передышки, а затем снова месим его в длину.

Шаг 3. Режем тесто на кусочки весом в 50 г и формируем кружочки. Обильно посыпаем крахмалом и кладем друг на друга. Оставляем на 30 минут.

Шаг 4. Каждый кружочек теста раскатываем тонко, как пленку. Снова обильно посыпаем крахмалом и выкладываем друг на друга.

Шаг 5. После раскатки режем тесто по форме. Смазав форму сливочным маслом, выкладываем вырезанные куски теста в слои, в результате образовывается пласт толщиной примерно 1 см.

Шаг 6. Грецкие орехи измельчаем ножом не очень мелко. Этими орехами посыпаем наше тесто в форме и накрываем слоями оставшегося теста. Каждый слой теста сбрызгиваем топленым маслом.

Шаг 7. Далее режем на квадраты шириной 5 см и поливаем топленым маслом. Выпекаем при 200 °C в течение 40 минут — до румяной корочки.

Шаг 8. Пока пахлава запекается, готовим сироп: в кипящую воду добавляем сахар, лимонный сок и кипятим 5 минут.

Шаг 9. Достаем пахлаву из духовки и сразу поливаем сиропом. По желанию украшаем мелко порубленными фисташками.

Важно: я использовала форму для пахлавy размером 50 x 70 см.

Приятного аппетита!

Чуду с тыквой

.....

*Очень люблю тыкву и все,
что из нее можно приготовить.
Каждый рецепт хорош по-своему!*

.....

Для теста:

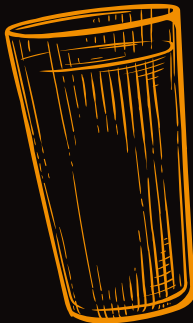
Мука — 400 г
Кипяток — 200 мл
Растительное масло — 2 ст. л.
Соль — на кончике ножа

Для начинки:

Сырая тыква — 500 г
Грецкие орехи — 50 г
Сахар — по вкусу

Для смазывания:

Сливочное
или топленое масло — 100 г



Шаг 1. Муку просеиваем, делаем в центре лунку.

Вливаем кипяток и масло, всыпаем соль и лопаточкой начинаем замешивать тесто.

Шаг 2. Как тесто загустеет, переносим его на рабочее место, подпыленное мукой, и домешиваем до однородного состояния.

Шаг 3. Готовое тесто прячем в посуду с крышкой или в пищевую пленку на 30 минут.

Шаг 4. Тыкву натираем на очень мелкой терке, добавляем мелко порубленные орехи, сахар по вкусу и хорошо перемешиваем.

Шаг 5. Тесто делим на 8 частей и формируем шарики.

Шаг 6. Каждый шарик очень тонко раскатываем — толщиной в 1–2 мм. На одну половину равномерно выкладываем столовую ложку начинки, второй половиной накрываем и слегка придавливаем ладонью. Края тщательно придавливаем пальцами и срезаем лишнее тесто.

Шаг 7. Выпекаем на сухой сковороде при средней температуре с двух сторон — по 2–3 минуты с каждой стороны.

Шаг 8. Готовые чуду смазываем топленым или сливочным маслом и плотно накрываем посудой, пока пекутся остальные. Так, выкладывая друг на друга, выпекаем все чуду, а потом подаем их с чаем.

Приятного аппетита!





Штрудель с яблоками

.....

*Очень люблю этот штрудель: готовится просто и быстро,
а вкус поистине неповторимый!*

.....

Слоеное
бездрожжевое тесто — 500 г

Для начинки:

Изюм — 50 г
Яблоки — 3 шт.
Сахар — 3 ст. л.
Сливочное масло — 1 ст. л.
Сок лимона — 2 ст. л.
Ванильный сахар — 1 ч. л.

Для посыпки:

Сахар — 2 ст. л.
Корица — 1 ч. л.
Молотый миндаль — 3 ст. л.
Сахарная пудра — 1 ст. л.



Шаг 1. Яблоки очищаем от кожуры и сердцевин, нарезаем на средние кубики, сбрызгиваем лимонным соком и перемешиваем.

Шаг 2. Изюм перебираем, заливаем кипятком и оставляем на полчаса. Затем сливаем воду и сушим с помощью бумажных полотенец.

Шаг 3. Разогреваем сливочное масло и выкладываем яблоки, добавляем сахар и томим на среднем огне, периодически помешивая, пока весь сок не выпарится. В самом конце добавляем ванилин, изюм и перемешиваем.

Шаг 4. Тесто раскатываем в квадрат толщиной 0,5 см.

Шаг 5. Сахар смешиваем с корицей и с молотым миндалем.

Шаг 6. Тесто смазываем сливочным маслом и посыпаем посыпкой, отступая от края 1–2 см. Выкладываем яблочную начинку горкой и начинаем скручивать штрудель, защипывая края, так чтобы шов оказался внизу.

Шаг 7. Готовый штрудель перекладываем в форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой. Смазываем сливочным маслом, прокалываем вдоль вилкой. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут.

Шаг 8. Готовый штрудель посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита!

Эклеры с заварным кремом

.....

*Это любимые пирожные моей мамы и всей нашей семьи.
Немного приятных хлопот — и вы тоже попробуете домашние эклерчики!*

.....

Для теста:

Мука — 150 г
Вода — 250 г
Сливочное масло — 100 г
Яйца (средние) — 4 шт.
Соль — 2 г

Для крема:

Яйцо — 1 шт.
Сгущенное молоко — 200 г
Молоко — 180 г
Мука — 4 ст. л.
Сливочное масло — 150 г

Для посыпки:

Сахарная пудра — 3 ст. л.

Шаг 1. В кастрюлю кладем сливочное масло комнатной температуры, воду, соль, ставим на огонь и, постоянно помешивая, доводим до кипения. К моменту закипания масло и соль должны раствориться в воде, кипятить их не нужно.

Шаг 2. Снимаем кастрюлю с огня, сразу всыпаем всю муку и очень быстро растираем. Должно получиться однородное густое тесто. Кастрюлю возвращаем на огонь и при интенсивном помешивании немного подсушиваем, буквально минуту.

Шаг 3. Снимаем кастрюлю с огня, перекладываем тесто в миску, еще пару минут растираем и по одному вводим яйца. Как только втерли одно яйцо, добавляем следующее — и так пока все яйца не введем в тесто. Далее перемешиваем 3 минуты — и тесто готово.

Шаг 4. С помощью кондитерского мешка отсаживаем тесто на форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой. Аккуратно смазываем взбитым яйцом и ставим в разогретую до 200 °С духовку на 30 минут, через 10 минут снижаем температуру до 190 °С. Готовые основы перекладываем на решетку и даем остыть.

Шаг 5. Готовим крем. Яйцо слегка взбиваем, добавляем сгущенное молоко, обычное молоко и все смешиваем. Затем всыпаем муку и снова хорошо перемешиваем. Ставим на огонь и при постоянном помешивании доводим до густоты, затем переливаем в миску и, закрыв пищевой пленкой, даем полностью остыть.

Шаг 6. Сливочное масло комнатной температуры взбиваем до пышной светлой массы, далее по одной столовой ложке добавляем заварную основу и взбиваем до однородной массы.

Шаг 7. С помощью кондитерского мешка и длинной насадки заполняем эклеры. Если насадки нет, можно просто сделать надрез вдоль и заполнить его ложкой.

Шаг 8. Готовые эклеры посыпаем сахарной пудрой и подаем с чаем или с кофе.



Приятного аппетита!





Хворост

.....

*Кто не любит хворост к чаю? Я такого человека еще не встречала.
По этому рецепту он получается особенно вкусный хрустящий, легкий и нежный!*

.....

Мука — 400 г
Яичные желтки — 3 шт.
Молоко — 125 мл
Сметана — 30 г
Сахар — 1 ст. л.
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Растительное масло
для фритюра
Сахарная пудра
для посыпки — 250 г



Шаг 1. Муку просеиваем и делаем в центре лунку.

Шаг 2. В отдельной миске взбиваем желтки, добавляем теплое молоко, всыпаем сахар, соль, добавляем сметану и все перемешиваем.

Шаг 3. Постепенно вводим муку и замешиваем тесто. Переносим на рабочее место и вымешиваем не менее 10 минут. При необходимости подсыпая муку. Готовое тесто получится однородным, оно не должно липнуть к рукам. Накрываем его и даем отдохнуть в течение получаса.

Шаг 4. Через 30 минут тесто раскатываем в пласт толщиной 2 мм на смазанном растительным маслом рабочем месте.

Шаг 5. Нарезаем, как вам нравится. Можно нарезать в виде разных фигурок или, как я, — на длинные полоски, в центре сделать надрез и перекрутить несколько раз с двух сторон.

Шаг 6. Наливаем масло в сковородку слоем высотой 2 см, раскаляем, выкладываем хворост и обжариваем с двух сторон до золотистого цвета. Так обжариваем весь хворост.

Шаг 7. Чашу, куда будете складывать хворост, застилайте бумажными полотенцами, чтобы стекло лишнее масло.

Шаг 8. Готовый хворост посыпая сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита!









Манник на кефире

Этот вкусный и простой пирог готовится из самых доступных продуктов.

На завтрак самое то!

Манная крупа — 180 г

Кефир — 250 мл

Сахар — 150 г

Сливочное масло — 100 г

Яйца — 2 шт.

Разрыхлитель — 15 г



Шаг 1. В миску выливаем кефир, засыпаем манку и хорошо перемешиваем.

Шаг 2. Даем постоять 60 минут при комнатной температуре, чтобы манка набухла.

Шаг 3. Отдельно смешиваем размягченное сливочное масло и сахар. Хорошо размешиваем миксером, чтобы весь сахар растворился.

Шаг 4. Вводим яйца по одному и размешиваем до однородности.

Шаг 5. Добавляем разрыхлитель и ванилин по желанию.

Шаг 6. Смешиваем обе массы вместе до однородности.

Шаг 7. Смазываем форму для выпекания маслом, немного присыпаем мукой и заливаем готовое тесто.

Шаг 8. Разогреваем духовку до 180 °С и отправляем манник запекаться на 35–40 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой.

Шаг 9. Посыпаем сахарной пудрой, украшаем ягодами или листиком мяты, если захочется.

Приятного аппетита!



Пай с вишней

У этого пая необыкновенный вкус: сочетание кислинки вишни с песочным тестом.
Обещаю: он понравится всем вашим домочадцам!

Для теста:

Мука — 320 г
Масло — 200 г
Яйцо (крупное) — 1 шт.
Сахар — 100 г
Соль — щепотка
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Ванильный сахар — 1 ч. л.

Для начинки:

Вишня (без косточки) — 700 г
Кукурузный крахмал — 2 ст. л.
Сахар — 100 г



Шаг 1. Масло из холодильника быстро натираем на крупной терке в муку и перетираем руками и в мелкую крошку. Делаем это очень быстро: масло не должно растаять.

Шаг 2. Добавляем сахар, ванильный сахар, яйцо, соль и разрыхлитель. Замешиваем тесто очень быстро, достаточно просто собрать его в комок.

Шаг 3. Делим тесто на две неравные части, укрываем пакетами или пленкой и на 40 минут убираем меньшую часть в морозильник, а большую — в холодильник.

Шаг 4. Из теста, которое лежало в холодильнике, формируем основу пирога. Равномерно распределяем тесто в форму, смазанную сливочным маслом, формируя стенки высотой 5 см.

Шаг 5. Слегка присыпаем дно крахмалом, прокалываем вилкой и раскладываем по всей поверхности вишню.

Шаг 6. Сахар смешиваем с крахмалом и посыпаем этой массой вишню.

Шаг 7. Кусочек теста из морозилки натираем на крупной терке и посыпаем пирог этой крошкой. Можно сделать фигурки из теста и украсить ими пирог.

Шаг 8. Духовку заранее разогреваем до 180 °С. Отправляем туда пирог и выпекаем в течение 40–45 минут.

Шаг 9. Готовый пай должен 15–20 минут остывать в форме, далее можно положить сверху тарелку и на нее перевернуть изделие. Потом снова приложить тарелку и перевернуть пирог еще раз. Так он не поломается и сохранит форму.

Приятного аппетита!





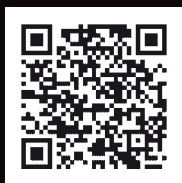
Пирог «Зебра»

.....

*Очень вкусный и интересный на вид пирог. Дети особенно радуются ему.
Прекрасно подойдет для любого детского праздника!*

.....

Мука — 300 г
Йогурт или кефир — 250 мл
Яйца — 3 шт.
Сахар — 200 г
Растительное масло — 50 мл
Какао — 3 ст. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.



Шаг 1. Яйца взбиваем с сахаром добела. Добавляем кефир комнатной температуры, масло и хорошо перемешиваем.

Шаг 2. Муку просеиваем, три столовые ложки высыпав из общей массы в отдельную миску.

Шаг 3. В два захода вводим муку в общую массу, хорошо перемешиваем венчиком.

Шаг 4. Тесто делим на две равные части. В одну часть добавляем какао, в другую — высыпанную муку.

Шаг 5. Оба теста хорошо перемешиваем и формируем пирог. Форму для запекания смазываем маслом и выкладываем тесто, чередуя: выкладываем ложку светлого, прямо в центр выкладываем темное — и так делаем, пока все тесто не закончится.

Шаг 6. Ставим в разогретую до 180 °С духовку и выпекаем примерно час, проверяя готовность время от времени зубочисткой. Как только зубочистка будет выходить из теста сухой — пирог готов.

Приятного аппетита!



Пирог «Ореховый»

Если вы хоть раз приготовите этот пирог, он станет постоянным гостем вашего стола. Очень простой рецепт и неповторимый вкус!

Для теста:

Мука — 250 г
Сливочное масло — 100 г
Сметана — 200 г
Сахар — 120 г
Яйца — 3 шт.
Сода — 1 ч. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Ванилин — по желанию

Для ореховой прослойки:

Грецкие орехи — 150 г
Сливочное масло — 40 г
Сахар — 80 г

Шаг 1. Мелко рубим орехи, добавляем сахар и натираем масло на крупной терке. Тщательно перетираем руками до однородной крошки.

Шаг 2. Разрыхлитель смешиваем с мукой и просеиваем.

Шаг 3. Масло взбиваем с сахаром до однородности, затем по одному вводим яйца. Тщательно все перемешиваем.

Шаг 4. Добавляем сметану в несколько этапов, в конце вводим соду и снова тщательно перемешиваем. Далее вводим муку с разрыхлителем и еще раз быстро перемешиваем.

Шаг 5. Форму для запекания диаметром 24 см застилаем пергаментной бумагой и выливаем половину теста. Сверху посыпаем половиной ореховой смеси.

Шаг 6. Далее выливаем оставшееся тесто и выкладываем оставшиеся орехи по всей поверхности.

Шаг 7. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40–45 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой.

Важно: все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Приятного аппетита!







Пирог с голубикой

.....

*Это один из самых вкусных пирогов, что я только пекла или пробовала.
Вы просто обязаны его приготовить!*

.....

Для теста:

Мука — 250 г
Сливочное масло — 100 г
Яйца — 2 шт.
Сахар — 50 г
Разрыхлитель — 1 ч. л.

Для заливки:

Яйца — 2 шт.
Сметана — 300 г
Сахар — 80 г
Кукурузный крахмал — 20 г
Ваниль — по вкусу
Голубика
для украшения — 250 г

Шаг 1. Просеиваем муку и разрыхлитель.

Добавляем к ним мелко порубленное холодное масло и руками очень быстро перетираем в мелкую крошку. Можно перетереть и в блендере.

Шаг 2. К яйцам добавляем сахар, соль и хорошо перемешиваем.

Шаг 3. Очень быстро смешиваем две массы, замешиваем тесто, пока оно не соберется в один шар. Тесто не должно липнуть к рукам.

Шаг 4. Равномерно распределяем тесто по форме для выпекания диаметром 25 см, делая бортики 3–4 см. Убираем форму с тестом в холодильник, пока готовим заливку.

Шаг 5. Смешиваем сахар и кукурузный крахмал венчиком до однородной массы. Добавляем яйца и хорошо перемешиваем. Добавляем сметану, ванилин и снова перемешиваем.

Шаг 6. Готовую заливку выливаем в основу, не доходя до края на 5 мм, равномерно выкладываем голубику и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 50 минут.

Шаг 7. Пирог должен остыть в форме. После полного остывания подаем на стол.

Приятного аппетита!



Пирог с грецкими орехами

.....

*Очень простой в приготовлении и невероятно вкусный пирог.
Ваши гости и домочадцы будут вам очень за него благодарны!*

.....

Сливочное масло — 250 г
Яйца — 4 шт.
Сахар — 300 г
Мука — 300 г
Грецкие орехи — 1 стакан
Яблоки — 4 шт.
Разрыхлитель — 1 ч. л.



Шаг 1. Сахар слегка взбиваем с яйцами.

Добавляем растопленное сливочное масло, смешиваем до однородной массы.

Шаг 2. Муку смешиваем с разрыхлителем, просеиваем и в несколько заходов добавляем в тесто.

Шаг 3. Орехи рубим ножом, добавляем в тесто и перемешиваем до однородности теста.

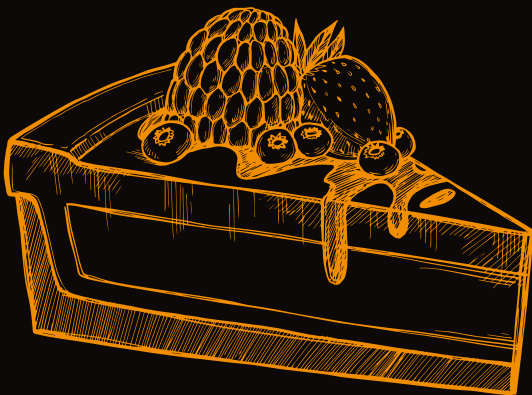
Шаг 4. Яблоки очищаем от кожуры, режем на четыре части, вырезаем сердцевину и делаем надрезы гармошкой.

Шаг 5. Готовое тесто выливаем в смазанную сливочным маслом форму для запекания диаметром 28 см. Можно и застелить пергаментной бумагой.

Сверху по кругу кладем яблоки.

Шаг 6. Ставим пирог в разогретую до 140 °С духовку на час. Готовый пирог посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита!







Пирог с грушами

.....

Этот пирог — результат творческого эксперимента: я просто объединила два рецепта других пирогов! Даже не ожидала, что получится так вкусно!

.....

Для теста:

Мука — 80 г

Яйца — 3 шт.

Сахар — 100 г

Разрыхлитель — ½ ч. л.

Груши — 3 шт.

Ванилин — по вкусу

Шаг 1. Яйца взбиваем на хорошей скорости

в течение 5 минут. Не прекращая взбивать, вводим ванилин и сахар. Взбиваем, пока масса не увеличится вдвое или втрое, а весь сахар не растворится.

Шаг 2. Муку и разрыхлитель смешиваем и просеиваем через сито. В несколько заходов вводим в общую массу, перемешиваем лопаточкой до однородной массы.

Шаг 3. Форму диаметром 24 см застилаем пергаментной бумагой и смазываем сливочным маслом.

Шаг 4. Перекладываем тесто в форму, разравниваем лопаточкой.

Шаг 5. Очищаем груши от кожуры, удаляем сердцевину и нарезаем тонкими слайсами. Выкладываем на тесто в форме веера. При желании можно просто порезать на тонкие ломтики и выложить таким же образом.

Шаг 6. Ставим в разогретую до 170 °С духовку на час. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой. Во время выпекания духовку желательно не открывать.

Шаг 7. Готовый пирог должен полностью остыть в форме. Затем просто снимаем пергаментную бумагу и выкладываем на плоское блюдо.

Приятного аппетита!



Пирог с маком

Один из самых красивых и вкусных пирогов. Можно купить готовую начинку, а можно приготовить ее самим. В любом случае ее аромат просто сводит с ума!

На два пирога

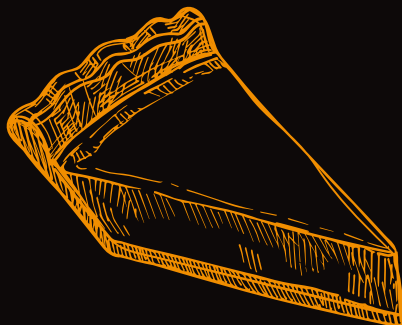
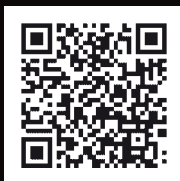
Мука — 900 г
Молоко — 500 мл
Дрожжи — 5 г
Сахар — 100 г
Яйца — 2 шт.
Растительное масло — 50 мл
Сливочное масло — 25 г
Соль — ¼ ч. л.

Для начинки:

Молотый мак — 250 г
Сахар — 100 г
Манка — 2 ст. л.
Молоко — 1 стакан

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.



Шаг 1. Вводим в теплое молоко дрожжи, сахар, соль и перемешиваем. Добавляем стакан муки и снова перемешиваем. Добавляем оба вида масла, яйца и замешиваем тесто. Готовое тесто убираем в теплое место на полтора-два часа.

Шаг 2. По истечении этого времени тесто немного разминаем и даем подняться еще раз.

Шаг 3. Если у вас целый мак, можно измельчить его в кофемолке. Смешиваем мак, сахар и манку. Молоко ставим на огонь и, как закипит, в несколько заходов вводим в него маковую смесь, постоянно помешивая. Так даем прокипеть на слабом огне в течение 3–5 минут. Далее ставим остывать.

Шаг 4. Готовое тесто делим на две части. Одну часть можно убрать в морозилку и использовать при необходимости. Вторую часть делим еще на три части, и каждую часть раскатываем на одинаковые круги, так чтобы пирог поместился на ваш противень.

Шаг 5. На первую лепешку равномерно распределяем половину начинки, накрываем второй лепешкой, выкладываем оставшуюся начинку и накрываем третьей лепешкой.

Шаг 6. В центре обозначаем круг диаметром 10 см, и режем солнечнообразно на 14–16 частей, не доходя до круга в центре.

Шаг 7. Берем две части теста, по два раза выкручиваем их друг против друга и скрепляем концы. То же самое проделываем с остальными частями теста.

Шаг 8. Даем подняться в течение получаса, смазываем взбитым яйцом, посыпаем центр маком и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 30–40 минут. Следим, чтобы не подгорел.

Шаг 9. Подаем готовый пирог к столу. Он одинаково вкусен как в горячем, так и в холодном виде!

Приятного аппетита!





Пирог с персиками

*В сезон, когда созревают персики, я первым делом пеку этот пирог.
Его аромат покорит любого, даже самого взыскательного гурмана!*

Мука — 250 г
Яйца — 3 шт.
Сметана — 100 мл
Сахар — 150 г
Сливочное масло — 200 г
Ванилин — 1 пакетик
Разрыхлитель — 10 г
Персики — 3 шт.

Шаг 1. Яйца делим на желтки и белки.

Белки взбиваем до крепкой пены. Желтки растираем с сахаром и сметаной, добавляем ванилин.

Шаг 2. Добавляем масло комнатной температуры, перемешиваем миксером.

Шаг 3. Вводим частями просеянную муку и разрыхлитель, хорошо размешиваем.

Шаг 4. В получившееся тесто в несколько заходов добавляем взбитые белки, помешивая по часовой стрелке.

Шаг 5. Персики режем на дольки толщиной 1 см. Форму для запекания смазываем сливочным маслом, слегка обсыпаем сахаром и выкладываем нарезанные персики по всей поверхности.

Шаг 6. Заливаем персики тестом и разравниваем лопаткой.

Шаг 7. Выпекаем при 180 °С 40 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой.

Шаг 8. Остывший пирог посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита!



Пирог «Хризантема»

*Этот чудесный сытный пирог
украсит любой праздник своим ароматом и видом!*

Для теста:

Мука — 400 г
Яйцо — 1 шт.
Молоко — 250 мл
Сметана — 25 г
Растительное масло — 25 мл
Дрожжи — 5 г
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Сахар — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для начинки:

Мясной фарш — 300 г
Сыр — 50 г
Кетчуп — 2 ст. л.
Соль, черный перец,
паприка — по вкусу

Кунжут для посыпки

Шаг 1. В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, стакан муки, перемешиваем и даем постоять в течение 5 минут.

Шаг 2. Далее добавляем растительное масло, яйцо, сметану, перемешиваем и в несколько заходов вводим оставшуюся муку. Замешиваем эластичное тесто.

Шаг 3. Готовое тесто закрываем пленкой и оставляем на час подниматься.

Шаг 4. Тесто немного вымешиваем и делим на 20 равных частей, затем формируем шарики.

Шаг 5. Когда сформируете шарики, дайте им подняться еще раз, а потом продолжайте готовить.

Шаг 6. В фарш добавляем соль, специи, хорошо перемешиваем. Сыр натираем на терке.

Шаг 7. Каждый шарик раскатываем диаметром 10 см, смазываем кетчупом, выкладываем по чайной ложке фарша, сверху кладем сыр. Складываем полумесяцем, берем за углы и скрепляем их. Получается лепесток.

Шаг 8. Из лепестков формируем пирог. Вначале выкладываем по краю, далее идем кругами по направлению к центру. Форму для запекания обязательно смазываем маслом.

Шаг 9. Даем подняться в течение 20–30 минут, смазываем взбитым яйцом. По краям каждый лепесток посыпаем кунжутом. Выпекаем при 180 °С до румяной корочки в течение примерно 30–35 минут.

Приятного аппетита!







Сдобный пирог с джемом

Что может быть вкуснее ароматного сдобного пирога с любимым джемом?
Кстати, при желании из этого теста вы можете испечь булочки.

На два пирога

Для теста:

Мука — 900 г
Молоко — 500 мл
Дрожжи — 5 г
Сахар — 100 г
Яйца — 2 шт.
Растительное масло — 50 г
Сливочное масло — 25 г
Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.
Ванилин — по вкусу

Для начинки:

Любой джем — 200 г

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.



Шаг 1. Вводим дрожжи в молоко, перемешиваем и ждем 5 минут.

Шаг 2. Далее добавляем яйца, сахар, соль, третью часть муки и снова хорошо перемешиваем.

Шаг 3. Добавляем растопленное сливочное и растительное масло, перемешиваем, добавляем оставшуюся муку. Замешиваем тесто.

Шаг 4. Готовое тесто переносим на стол и хорошо вымешиваем, набирая таким образом в наше тесто кислород.

Шаг 5. Ставим в тепленькое место, предварительно закрыв крышкой или пленкой. Тесто поднимется через 2–3 часа. После чего снова его вымешиваем и даем подняться второй раз.

Шаг 6. Формируем пироги. Тесто делим на две части: одну часть убираем под крышку, из второй формируем первый пирог.

Шаг 7. Делим тесто на две части. Первую часть выкладываем на дно круглой формы диаметром 28 см, по центру кладем густой джем, оставляя 2 см свободного края. От теста отрезаем небольшой кружочек для цветочков. Из оставшегося теста делаем косичку и выкладываем по краю. В центре выкладываем цветочки и лепестки.

Шаг 8. Готовый пирог смазываем яйцом и украшаем маком по желанию. Даем подняться в течение 30 минут и ставим в разогретую до 180 °С духовку на полчаса. Следите за пирогом: духовки у всех разные. Проверяйте его зубочисткой. Как только подрумянится — значит готов.

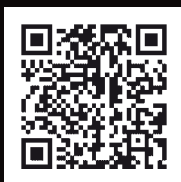
Важно: все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а молоко — теплым.

Приятного аппетита!

Творожный пирог со сливами

*Приготовив и попробовав этот пирог, вы сразу полюбите его.
Творог в сочетании с сочными сливами — это просто волшебство!*

Мука — 200 г
Творог — 200 г
Сливочное масло — 100 г
Яйца — 3 шт.
Сахар — 120 г
Разрыхлитель
или сода — 1 ч. л.
Слива — 15 шт.



Шаг 1. Яйца и сахар взбиваем добела. Добавляем растопленное сливочное масло, творог и хорошо перемешиваем венчиком.

Шаг 2. Муку смешиваем с разрыхлителем и добавляем в общую массу. Все хорошо перемешиваем.

Шаг 3. У спелых слив удаляем косточки, нарезаем на половинки или четвертинки.

Шаг 4. Тесто выкладываем в смазанную маслом и слегка присыпанную мукой форму для запекания. Готовые сливы выкладываем мякотью вверх на тесто, посыпаем слегка сахаром и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40–45 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой.

Шаг 5. Готовый пирог подаем к столу. Он хорош как в горячем, так и в холодном виде, сами узнаете!

Приятного аппетита!







Цветаевский пирог с яблоками

*Говорят, такой пирог очень любили сестры Цветаевы.
Он невероятно нежный и сочный. Вы полюбите его за один лишь аромат!*

Для теста:

Мука — 250 г
Сливочное масло — 100 г
Сметана — 3 ст. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Соль — на кончике ножа

Для начинки:

Сметана — 200 г
Сахар — 200 г
Яйца — 2 шт.
Мука — 2 ст. л.
Яблоки (средние) — 6 шт.



Шаг 1. В размягченное сливочное масло добавляем сметану, соль и разрыхлитель.

Шаг 2. Все перемешиваем до однородной массы и в несколько заходов вводим муку. Замешиваем мягкое тесто. Готовое тесто убираем в пищевую пленку на 15 минут.

Шаг 3. Готовим начинку. Яйца и сахар взбиваем, добавляем муку и перемешиваем. Добавляем сметану, ванилин и корицу по желанию. Взбиваем до однородной массы.

Шаг 4. Яблоки можно очистить от кожуры или не чистить вовсе. Удаляем сердцевину и режем на тонкие ломтики.

Шаг 5. Тесто распределяем по форме с бортиками. Выкладываем яблоками и заливаем нашей смесью.

Шаг 6. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на час или при 160 °С на час и 20 минут. Регулируйте время выпекания под свою духовку.

Шаг 7. Необходимо, чтобы пирог полностью остыл, а потом его можно подавать к чаю.

Приятного аппетита!









Торт «Медовик»

*Впервые этот торт я испекла в 11 лет. Как я тогда гордилась с собой!
Торт с первого раза получился очень нежным и вкусным.*

Для теста:

Мука — 400 г
Сахар — 200 г
Сливочное масло — 100 г
Мед — 2 ст. л.
Яйца — 3 шт.
Сода — 1 ч. л.
Уксус — 1 капля

Для заварного крема:

Молоко — 2 стакана
Сахар — 1 стакан
Яйца — 2–3 шт.
Мука — 2 ст. л.
Сливочное масло — 100 г

Шаг 1. Сахар, масло, мед перемешиваем и ставим на водяную баню. Держим, время от времени помешивая, пока весь сахар не растворится.

Шаг 2. Взбиваем яйца и добавляем в основную массу вместе с погашенной уксусом содой. Хорошо перемешиваем и в три этапа вводим муку.

Шаг 3. Готовое тесто заворачиваем в пищевую пленку и кладем в холодильник на час.

Шаг 4. Делим тесто на 8 частей. Каждую лепешку раскатываем в круг диаметром 20–24 см и выпекаем при 200 °С, чтобы подрумянились, примерно 2–3 минуты. Пока лепешки горячие, вырезаем круглым предметом кружочки. Обрезки теста пойдут на обсыпку.

Шаг 5. Вырезанные куски теста должны остыть, далее в блендере превращаем их в крошку.

Шаг 6. Готовим крем. Яйца с сахаром хорошо взбиваем. Добавляем муку, ванилин и еще раз тщательно взбиваем, пока мука полностью не растворится.

Шаг 7. Готовую массу добавляем в кипящее молоко и варим на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Это займет у вас примерно 3–5 минут. Как загустеет, выключаем огонь, добавляем масло и помешиваем до полного растворения масла. Крем должен полностью остыть.

Шаг 8. Каждую лепешку хорошо смазываем кремом и выкладываем друг на друга. Бока тоже хорошо смазываем кремом и посыпаем крошкой вначале с боков, потом сверху.

Шаг 9. Оставляем торт на несколько часов пропитываться при комнатной температуре, предварительно плотно закрыв пленкой.

Приятного аппетита!



Торт «Сметанник»

.....

*Очень быстрый и простой в приготовлении тортик.
Нравится всем без исключения!*

.....

Для теста:

Мука — 250 г
Яйца — 3 шт.
Сметана — 250 г
Сахар — 200 г
Сода — ½ ч. л.

Для крема:

Сметана 25% — 500 г
Сахарная пудра — 250 г



Шаг 1. Готовим бисквит. Яйца и сахар взбиваем на высокой скорости до растворения сахара.

Добавляем сметану, соду и перемешиваем.

Добавляем муку и снова перемешиваем до однородной массы.

Шаг 2. Форму для запекания диаметром 22 см, застилаем пергаментной бумагой, смазываем сливочным маслом и присыпаем мукой. Заливаем тесто и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 45–50 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой или зубочисткой. Извлекаем бисквит из формы, даем ему остыть.

Шаг 3. Готовим крем. Сметану и сахарную пудру слегка взбиваем и ставим в холодильник на 30 минут.

Шаг 4. С бисквита срезаем верхушку, откладываем в сторону для украшения. Разрезаем бисквит по горизонтали на 3 или 5 коржей.

Шаг 5. Каждый корж обильно смазываем кремом. Выкладываем коржи друг на друга, пока не смажем их все.

Шаг 6. Вырезанную верхушку бисквита измельчаем в крошку и украшаем ею наш торт: сначала по бокам, потом сверху.

Шаг 7. Готовый торт укутываем в пищевую пленку и ставим в холодильник на несколько часов пропитываться. Можно оставить его и на ночь.

Приятного аппетита!





Торт «Наполеон»

.....

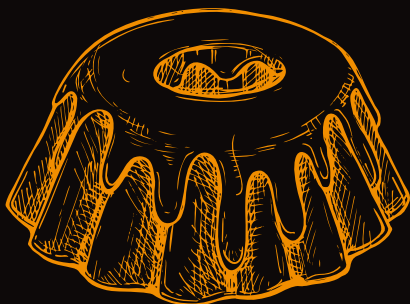
*Это один из самых популярных десертов в мире! Вкусный, нежный и сладкий!
Неужели найдется хоть один человек, который откажется от кусочка?*

.....

Мука — 500 г
Сливочное масло — 250 г
Ледяная вода — 200 мл
Яйцо — 1 шт.
Соль — на кончике ножа
Разрыхлитель — $\frac{1}{4}$ ч. л.

Для крема:

Сливочное масло — 300 г
Сгущенное молоко — 300 г



Шаг 1. Перед замешиванием теста масло и воду убираем в морозильную камеру на час.

Шаг 2. Муку смешиваем с солью, разрыхлителем и обязательно просеиваем.

Шаг 3. Достаем из холодильника яйцо, вливаем в стакан объемом 250 мл, доливаем в стакан до края ледяной воды и перемешиваем.

Шаг 4. Масло натираем на крупной терке и очень быстро перетираем руками с мукой в крупную крошку.

Шаг 5. В центре крошки делаем лунку, вливаем туда яйцо с водой, разбалтываем и быстро замешиваем тесто. Не надо долго мешать и стараться, чтобы тесто стало гладким. Тесто должно получиться мягким, на срезе быть неоднородным, и в нем должны быть видны небольшие кусочки масла, которые придадут коржам слоистость.

Шаг 6. Готовое тесто делим на 8 частей, каждую часть собираем в комочек и убираем на несколько часов в холодильник.

Шаг 7. Достаем из холодильника по одному колобку теста. Обваливаем каждый в муке и раскатываем в корж толщиной 2–3 мм.

Шаг 8. Раскатанное тесто переносим на лист пергаментной бумаги для выпечки и вырезаем круг нужного диаметра. Накалываем вилкой достаточно часто и выпекаем при 220 °С в течение 6–7 минут, чтобы изделие подрумянилось.

Шаг 9. Обрезки теста снова собираем в кружочек и выпекаем.

Шаг 10. Готовим крем. Сливочное масло заранее вынимаем из холодильника, чтобы оно размягчилось. Далее взбиваем его миксером на высокой скорости 4–5 минут. По одной ложке вливаем сгущенное молоко, не прекращая взбивать.

Шаг 11. Каждую лепешку смазываем кремом и формируем торт. Когда выложите друг на друга все лепешки, смазываем вверх и бока торта кремом и обсыпаем крошкой.

Шаг 12. Крошку делаем из лепешек, которые выпекли из обрезков теста. Просто измельчаем их не очень мелко блендером или скалкой.

Шаг 13. Готовый торт ставим в холодильник пропитываться на несколько часов.

Приятного аппетита!

Торт «Черепашка»

.....

*Максимально простой в приготовлении,
но в то же время нежный и сочный торт!*

.....

Для теста:

Мука — 200 г

Яйца — 5 шт.

Сахар — 200 г

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Для крема:

Сметана 25% — 500 мл

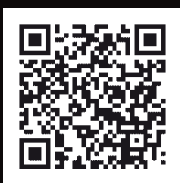
Сахарная пудра — 200 г

Для сиропа:

Кипяток — 200 мл

Сахар — 100 г

Сок одного
лимона — по желанию



Шаг 1. Яйца и сахар взбиваем миксером на хорошей скорости не меньше 10 минут.

Шаг 2. Муку и разрыхлитель перемешиваем, просеиваем через сито и по одной ложке, аккуратно перемешивая, вводим во взбитые яйца с сахаром. Перемешиваем до однородной массы по часовой стрелке.

Шаг 3. Форму застилаем пергаментной бумагой, смазываем растительным маслом и выкладываем тесто по одной столовой ложке.

Шаг 4. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 7–8 минут. Проверяем зубочисткой на готовность. Готовые коржи накрываем полотенцем и даем им остыть.

Шаг 5. Готовим крем. Сметану смешиваем с сахарной пудрой и ставим на полчаса в холодильник.

Шаг 6. Чтобы приготовить сироп, разводим сахар в кипятке, добавляем по желанию сок лимона и тоже даем остыть.

Шаг 7. Киви очищаем от кожуры и режем на кружочки толщиной 0,5 см.

Шаг 8. Круглую чашку емкостью 2 л застилаем пищевой пленкой, выкладываем кружочки киви по всей окружности и смазываем кремом.

Шаг 9. Каждый корж сбрызгиваем сиропом и выкладываем в чашку. Каждый слой промазываем кремом и так формируем торт, пока не выложим все бисквиты. Плотнo закрываем пленкой и ставим в холодильник на 6 часов.

Шаг 10. Через 6 часов переворачиваем торт на блюдо и убираем пленку, нарезаем торт и наливаем чай. Можно подавать тортик к столу!

Приятного аппетита!





Торт «Шоколадный»

.....
Это любимый торт моего младшего сына Демира. И его можно понять: этот нежный шоколадный бисквит в сочетании с воздушным кремом — сплошной восторг! Обязательно попробуйте приготовить!
.....

Для теста:

Мука — 115 г
Сахар — 150 г
Яйца — 6 шт.
Сливочное масло — 40 г
Какао-порошок — 25 г

Для крема:

Сгущенное молоко — 120 г
Сливочное масло — 200 г
Желток куриного яйца — 1 шт.
Какао-порошок — 10 г
Вода — 20 мл

Любые ягоды для украшения



Шаг 1. Белки отделяем от желтков. Взбиваем белки до устойчивой пены, не прерывая взбивание, добавляем 75 г сахара и продолжаем взбивать до устойчивых пиков.

Шаг 2. Желтки взбиваем с 75 г сахара до пышной светлой массы.

Шаг 3. Муку смешиваем с какао, просеиваем и чередуем со взбитыми белками. Добавляем к желткам, аккуратно перемешивая в одном направлении. В конце добавляем растопленное и охлажденное до 25 °С сливочное масло и перемешиваем.

Шаг 4. Смазанную сливочным маслом форму для запекания диаметром 21–22 см присыпаем мукой и заливаем в нее тесто. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой.

Шаг 5. Готовый бисквит должен остыть при комнатной температуре. Далее заворачиваем его в пищевую пленку и оставляем на восемь часов. Через восемь часов срезаем верхушку и делим бисквит по горизонтали на три части.

Шаг 6. Готовим крем. Желток смешиваем с водой, добавляем сгущенное молоко и, помешивая, доводим на водяной бане до густоты в течение примерно 10 минут.

Шаг 7. Массу необходимо остудить при комнатной температуре, периодически помешивая. Сливочное масло взбиваем до воздушной консистенции, постепенно вливаем смесь желтков со сгущенкой и добавляем какао-порошок. Перемешиваем до однородности.

Шаг 8. Каждый корж смазываем кремом, срезанную часть бисквита превращаем в крошку и посыпаем ею торт с боков и сверху. Можно отложить несколько ложек крема и с помощью кондитерского мешка украсить торт. Еще можно украсить его любыми ягодами, которые у вас есть.

Шаг 9. Если вы любите мягкие торты с влажными коржами, можно каждый слой бисквита пропитать сиропом.

Шаг 10. Готовый торт ставим в холодильник пропитываться на 2–3 часа, а потом подаем с чаем и наслаждаемся.

Приятного аппетита!

Фруктовый торт

*Нежный, воздушный бисквит в сочетании с фруктами и легким кремом...
Это не просто вкусно, а очень вкусно!*

Для теста:

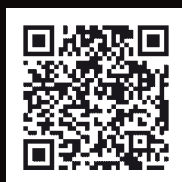
Мука — 140 г
Сахар — 180 г
Яйца — 6 шт.
Кукурузный крахмал — 40 г
Разрыхлитель — 1 ч. л.

Для сиропа:

Кипяток — 100 мл
Сахар — 50 г
Лимонный сок — 1 ст. л.

Для крема:

Сливки 33% — 250 мл
Сахарная пудра — 100 г
Сливочный сыр — 150 г
Ванилин — по вкусу



Банан — 1 шт.
Апельсин — 1 шт.
Киви — 2 шт.

Шаг 1. Яйца комнатной температуры взбиваем с сахаром при помощи миксера в течение 5–6 минут. Если взбиваете венчиком, удвойте время.

Шаг 2. Муку, крахмал и разрыхлитель смешиваем, просеиваем и в несколько заходов вводим в тесто. Желательно делать это лопаточкой и аккуратно вмешивать по часовой стрелке.

Шаг 3. Готовое тесто выливаем в форму диаметром 24 см и ставим в разогретую до 150 °С духовку на 50 минут. Первые 20 минут не открываем духовку. Готовность бисквита проверяем деревянной шпажкой или зубочисткой.

Шаг 4. Готовому бисквиту даем остыть, заворачиваем его в пищевую пленку и прячем в холодильник на несколько часов, можно на ночь.

Шаг 5. Готовим сироп. Просто добавляем в кипяток сахар, лимонный сок, перемешиваем и даем остыть.

Шаг 6. Теперь готовим крем. В чашу миксера выливаем сливки, высыпаем сахарную пудру, добавляем сыр и взбиваем в течение 5–6 минут — сначала на маленькой скорости, потом постепенно увеличивая ее. Дольше не взбиваем, иначе может выделиться жидкость и крем испортится.

Шаг 7. Разрезаем бисквит горизонтально на три части, верхушку срезаем тонким слоем — из нее будем готовить крошку.

Шаг 8. Киви, банан и апельсин очищаем от кожуры и нарезаем на тонкие кружочки.

Шаг 9. Первый корж пропитываем сиропом, смазываем кремом и выкладываем банановый слой.

Шаг 10. Второй корж тоже пропитываем и выкладываем на него слой киви.

Шаг 11. Третий пропитываем, смазываем кремом и покрываем слоем апельсина.

Шаг 12. Срезанную с бисквита шапку и грецкие орехи пропускаем через блендер, и этой крошкой украшаем торт по бокам и в центре. Я еще в центр положила три целых мандарина и посыпала их сахарной пудрой.

Шаг 13. Торт пару часов должен постоять в холодильнике, чтобы пропитался. Потом можете доставать его и угощать гостей и домочадцев!

Приятного аппетита!









Сдобное тесто для выпечки с несладкой начинкой

.....

Перед замешиванием любого дрожжевого теста обязательно проверяйте дрожжи на срок годности. Тщательно закрывайте упаковку с дрожжами до следующего использования. Также необходимо помнить, что температура жидкости для теста не должна превышать 35 °С, то есть жидкость должна быть теплой, а не горячей или прохладной. Муку для теста всегда берем высшего качества.

.....

Мука — 1 кг 800 г
Молоко — 1 л
Дрожжи — 11 г
Сахар — 1 ст. л.
Яйца — 3 шт.
Растительное масло — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Соль — ½ ч. л.

Шаг 1. В теплое молоко вводим дрожжи, сахар, соль и перемешиваем.

Шаг 2. Добавляем стакан муки и снова перемешиваем.

Шаг 3. Сливочное масло растапливаем. Добавляем оба вида масла к молочно-мучной смеси, разбиваем туда яйца и замешиваем тесто.

Шаг 4. Готовое тесто убираем в теплое место на полтора-два часа. По истечении этого времени немного разминаем тесто и даем ему подняться еще раз.

Можете приступать к приготовлению вашей выпечки.

Совет: Готовое дрожжевое тесто можно хранить в морозильнике и использовать по необходимости. Когда понадобится, просто разморозьте его и дайте немного подняться, а далее готовьте выпечку как обычно.



Сдобное тесто для выпечки со сладкой начинкой

.....

Это тесто замешиваем почти так же, как и тесто для выпечки с несладкой начинкой. Разница, как вы догадываетесь, только в количестве сахара. Если будет нужно, такое тесто тоже можно замораживать и использовать позднее.

.....

Мука — 1 кг 800 г
Молоко — 1 л
Дрожжи — 11 г
Сахар — 200 г
Яйца — 3 шт.
Растительное масло — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Соль — ½ ч. л.

Шаг 1. В теплое молоко вводим дрожжи, сахар и соль. Все перемешиваем.

Шаг 2. Добавляем стакан муки и снова перемешиваем.

Шаг 3. Предварительно растапливаем сливочное масло. Затем добавляем оба вида масла и яйца к муке с дрожжами, сахаром и солью и замешиваем тесто.

Шаг 4. Готовое тесто убираем в теплое место на полтора-два часа. По истечении этого времени тесто немного разминаем и даем подняться еще раз.

Можете приступать к приготовлению вашей выпечки.







Слоеное бездрожжевое тесто

Конечно, такое тесто сейчас можно купить в любом ближайшем магазине. Но никогда покупное тесто не будет таким вкусным, как домашнее! Готовое тесто можно использовать сразу или заморозить и приготовить из него что-нибудь позднее.

Мука — 500 г
Яичные желтки — 3 шт.
Сливочное масло — 500 г
(250 г в тесто + 250 г для прослойки)
Вода — 170 мл
Уксус 9% — 1 ст. л.
Соль — ½ ч. л.

Шаг 1. В теплую воду добавляем мягкое сливочное масло, яичные желтки, соль, уксус и хорошо перемешиваем. В несколько заходов добавляем просеянную муку и замешиваем однородное тесто. Тщательно вымешиваем тесто в течение 20 минут — не менее. Готовое тесто должно получиться эластичным и не липнуть к рукам.

Шаг 2. Готовое тесто делим на три части, формируем колобки, укрываем их пищевой пленкой и ставим в холодильник на 20 минут. Далее тесто достаем, раскатываем пласт толщиной 1 см, смазываем тонким слоем сливочного масла, складываем с двух сторон внахлест и закручиваем в рулет. То же самое проделываем со всем тестом. Отправляем в холодильник на два часа.

Шаг 3. Через два часа достаем тесто и повторяем все еще раз. Всего так нужно будет сделать 3–4 таких цикла: достали, раскатали, смазали сливочным маслом, сложили, закрутили рулетом, закрыли пищевой пленкой и положили в холодильник.

Можете приступать к приготовлению вашей выпечки.



Тесто на кефире

.....

Сложность приготовления теста по этому рецепту заключается в том, что каждой хозяйке может понадобится чуть больше или чуть меньше муки. Все дело в том, что густота кефира у разных марок различается, соответственно, и расход муки разный. Я привожу максимально четкие данные, а вы уже регулируйте на свое усмотрение. Из теста на кефире можно жарить пирожки с любой несладкой начинкой, лепешки, чуду, тонкие пироги с разными начинками.

.....

Мука — 500–600 г
Кефир — 500 мл
Соль — 1 ч. л.
Сода — ½ ч. л.

Шаг 1. В теплый кефир добавляем соду, соль и хорошо перемешиваем.

Шаг 2. Муку просеиваем в просторную миску, в центре делаем лунку и вливаем в нее кефир.

Шаг 3. Тесто замешиваем по кругу: рукой понемногу вводим муку, пока вся мука не окажется в кефире.

Шаг 4. Перекладываем тесто на обсыпанную мукой рабочую поверхность и формируем круг. Закрываем чистым полотенцем и даем отдохнуть в течение 5 минут.

Можете приступать к приготовлению вашей выпечки.

Важно: тесто должно слегка липнуть к рукам, работаем, подсыпая муку.







Несладкая выпечка

Армянский лаваш	8
Блины с курицей, грибами и сыром	10
Блины с грибами и сыром	13
Блины с сыром и зеленью	14
«Веснушка» с творогом	17
Косичка с кунжутом	18
Круассаны	21
Кулебяка с капустой	22
Ленивые хачапури	25
Лепешки с творогом	27
Мини-пиццы	28
Пирожки с картошкой	31
Турецкая пицца	32
Турецкие симиты	35
Самса	36
Узбекские лепешки	39
Французские булочки	40
Французский багет	45
Хачапури по-аджарски	46
Хлеб на плите	49
Чиабатта	50

Сладкая выпечка

Ачма	55
Крымская пахлава	57
Безе к чаю	58
Бисквитный рулет с джемом	61
Блины с яблоками	63
Бублики	64
Булочки с орехами	67
Венские вафли	68
Пирожное «Картошка»	70
Кексы с тыквой	73
Кексы «Столичные» с изюмом	74
Кексы шоколадные	77
Королевская ватрушка	78
Курабье	80
Лимонный кекс	82
Кекс с творогом и изюмом	85
Меренговый рулет	86
Оладушки	88
Оладушки с яблоками	91
Орешки со сгущенкой	93
«Павлова»	94
Песочные колечки с арахисом	96
Песочные рогалики с орехами	99
Печенье «Гусиные лапки»	100

Печенье с шоколадными каплями	103
Пряники.....	104
Рулет с орехами	107
Рулет с шоколадным кремом	108
Сдобные пончики	111
Синнабоны	112
Слоеные трубочки с белковым кремом	115
Слойки с джемом	116
Сочники.....	119
Сырники.....	120
Творожные кексы	123
Творожные пончики	124
Турецкая пахлава	127
Чуду с тыквой	128
Штрудель с яблоками	131
Эклеры с заварным кремом.....	132
Хворост	135

Пироги

Манник на кефире	139
Пай с вишней	140
Пирог «Зебра»	143
Пирог «Ореховый».....	144
Пирог с голубикой	147
Пирог с грецкими орехами	148

Пирог с грушами	151
Пирог с маком	152
Пирог с персиками	155
Пирог «Хризантема».....	156
Сдобный пирог с джемом.....	159
Творожный пирог со сливами	160
Цветаевский пирог с яблоками	163

Торты

Торт «Медовик».....	167
Торт «Сметанник»	168
Торт «Наполеон».....	171
Торт «Черепашка»	172
Торт «Шоколадный»	175
Фруктовый торт	176

Тесто для выпечки

Сдобное тесто для выпечки с несладкой начинкой.....	181
Сдобное тесто для выпечки со сладкой начинкой.....	182
Слоеное бездрожжевое тесто	185
Тесто на кефире.....	186

12+

УДК 641.55

ББК 36.997

X 14

Издание для досуга

Серия «Мировая еда»

Зарема Хаджиева

Пеки со мной и радуй

Заведущая редакцией О. Ро

Ответственный редактор Е. Ульшина

Технический редактор Т. Тимошина

Корректор Е. Ершова

Дизайн Е. Аленушкина

Компьютерная верстка Е. Аленушкина

Фото для обложки

Горбова Юлия Владимировна

ISBN 978-5-17-122543-8

© ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ», 2020

Подписано в печать 27.02.2020 г.

Формат 84х108/16

Усл. печ. л. 21,84.

Печать офсетная. Гарнитура Arial.

Бумага мелованная.

Тираж 5000 экз.

Заказ № .

Произведено в Российской Федерации.

Изготовлено в 2020 г.

Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»

129085, г. Москва, Звёздный бульвар, дом 21, строение 1, комната 705, пом. I, 7 этаж.

Наш электронный адрес: www.ast.ru

E-mail: astpub@aha.ru

«Баспа Аста» деген ООО

129085, Мәскеу қ., Звёздный бульвары,

21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I жай, 7-қабат.

Біздің электрондық мекенжайымыз:

www.ast.ru

E-mail: astpub@aha.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан

ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы

импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему

претензий на продукцию в республике

Казахстан:

ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор

және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ,

Домбровский көш., 3а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92

Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;

E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі

шектелмеген.

Өндірген мемлекет: Ресей

В оформлении книги использованы

материалы агентства SHUTTERSTOCK



Здравствуйте, дорогие друзья!

Вы держите в руках уже вторую мою кулинарную книгу и, смею вас уверить, это книга не простая. После выхода первой многие писали мне, что чувствовали исходящее от нее необъяснимое тепло и волшебную ауру. Книга, которую вы сейчас держите в руках, удивит вас не меньше. Она перенесет вас в ваше прошлое, в детство, в то самое беззаботное время, где ваша бабушка готовила для вас ароматную выпечку, а мама учила первым кулинарным хитростям, где все пахло ванилью, корицей и теплым хлебом, отовсюду веяло любовью и добром.



книги для любого настроения здесь

ast
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast
[instagram.com/izdatelstvoast](https://www.instagram.com/izdatelstvoast)
[facebook.com/izdatelstvoast](https://www.facebook.com/izdatelstvoast)
ok.ru/izdatelstvoast

ISBN 978-5-17-122543-8

