



вкусно и просто

лучшая домашняя выпечка



УДК 641/642
ББК 36.991
И25

Ивушкина, О.

И25 Лучшая домашняя выпечка / Ольга Ивушкина. — М. : РИПОЛ классик, 2008. — 64 с. — (Вкусно и просто).

ISBN 978-5-7905-2495-0

Книга содержит лучшие рецепты выпечки, которые любая хозяйка сможет приготовить в домашних условиях, так как входящие в их состав продукты доступны каждому, а приготовление предложенной выпечки не отнимет много времени и сил.

Для широкого круга читателей.

УДК 641/642
ББК 36.991

*Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»*

Ивушкина Ольга

ЛУЧШАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *О. С. Вехова*

Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*

Компьютерная верстка: *С. А. Кудряшова*

Технический редактор *Е. А. Крылова*

Корректор *У. В. Абрамова*

Издание подготовлено при участии ЛА «Научная книга»

Подписано в печать с готовых диапозитивов 04.05.2008 г.

Формат 84×108/32. Гарнитура «Garamond»

Печ. л. 2,0. Тираж 12 000 экз. Заказ № 3048

Адрес электронной почты: info@ripol.ru

Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»

109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 978-5-7905-2495-0

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008

Глава 1 Хворост, пончики, пампушки



Любую кухню вообще нельзя представить себе без подобных лакомств. Сейчас уже не важно, какое блюдо и откуда оно заимствовано. Главное — как оно прижилось на новой родине.

Русскую кухню просто невозможно себе представить без всякого рода пирожков, пирогов и тому подобных вещей. Конечно, хворост и пончики не наше изобретение, но тому, как они адаптировались на российской земле, может позавидовать любой иностранный кулинар.

Если изначально предполагалось, что хворост представляет собой обжаренное во фритюре тесто, нарезанное тонкими полосками, то в нашей книге вы встретите даже фаршированный хворост. Да-да, не удивляйтесь, есть и такое блюдо, и кстати говоря, очень-очень вкусное.

Чем только ни стали фаршировать пончики в России, но от этого они (т. е. пончики) только выиграли.

Зато пампушки — это такое родное и знакомое, что долго распространяться на эту тему не стоит. Пампуш-

ки — они и в Африке пампушки, что про них говорить. Их надо готовить разнообразными способами, но главное — с удовольствием. И соответственно, с неменьшим удовольствием их уплетать за обе щеки.

Хворост, пончики, пампушки — эти слова звучат как магическое заклинание, возвращающее нас во времена далекого детства. Любое торжественное застолье имело для нас смысл в детстве только в том случае, если заканчивалось оно подобными яствами. Тогда мы еще не думали о фигуре и не боялись прибавить лишние килограммы, наедаясь разными вкусностями от всей души.

Кстати говоря, в предложенной нами книге есть рецепты как раз для тех, кто истязает себя всевозможными диетами, а зачастую просто морит себя голодом, чтобы хоть на немного приблизиться к совершенству, навязываемому нам средствами массовой информации.

Может быть, вы опасаетесь, что приготовление таких вкусностей потребует от вас высокого мастерства, а вы им, к сожалению, не владеете? Даже если это и так, не расстраивайтесь, наша книга для вас — сушая находка.

Естественно, приготовление таких кушаний казалось нам в детстве чем-то сродни колдовским обрядам, которые мы никогда не постигнем. Бабушка, несущая к столу полное блюдо хвороста, казалась нам настоящей чародейкой. И вот пришел наш черед поражать своих домашних кулинарным волшебством.

Мы предлагаем вашему вниманию множество рецептов, причем все они довольно простые и не требуют особого кулинарного мастерства.

Для пущей простоты мы советуем вам для приготовления теста использовать сухие дрожжи: они проще в употреблении и помогают сэкономить время, а это уже дорого стоит.

Мы, как опытные кулинары, хотим поделиться с вами секретами приготовления пончиков и хвороста.

Прежде всего фритюр должен быть достаточно хорошо разогрет, но и в то же время масло не должно быть слишком горячим, так как в этом случае изделия будут пригорать, а середина останется сырой.

Как же удостовериться в том, что температура масла оптимальна для обжаривания пончиков и хвороста? Все очень просто. Если на горячее масло брызнуть водой и капли воды опустятся на дно, то масло недостаточно разогрето. При оптимальной температуре вода с шипением будет испаряться с поверхности масла.

Кроме того, перед опусканием в жир изделие с помощью мягкой щетки необходимо очистить от муки, чтобы не загрязнялся фритюр.

Ну вот, всеми секретами мы с вами поделились. Вам остается только отложить книгу и проследовать на кухню для закрепления пройденного материала. Подкрепите теоретические знания практикой.

ХВОРОСТ

Основной рецепт

Требуется: 160 г муки, 30 г сухих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 1 яйцо, 70 мл воды, 1 ст. л. сахарной пудры, 800 мл растительного масла, щепотка соли.

Способ приготовления. Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, добавьте воды и поставьте тесто подходить. За это время разотрите яйцо с сахаром и солью.

Когда тесто подойдет, добавьте в него растертое яйцо и замесите крутое тесто. Подготовленное тесто

раскатайте тонким пластом. Из полученного пласта нарежьте полоски шириной 3—4 см.

Во фритюрницу или кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло, слой масла должен быть не менее 5 см. Когда оно закипит, опустите в него сформованное тесто и обжарьте до готовности.

Готовые изделия обязательно выложите на сито, чтобы стекал жир.

Остывший хворост посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

«Корсар»

Требуется: 500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 50 г сливок, 1 ст. л. рома, 2 ч. л. соли, 700 мл растительного масла, варенье или джем, 100 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления. Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте соль, влейте сливки, водку и залейте этой массой муку. Все тщательно перемешайте и дайте тесту отстояться.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 3—4 см. Из этих полосок сделайте разнообразные фигурки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и раскалите его, а затем опускайте в жир заготовки из теста. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выложите его на сито и дайте стечь жиру.

Хворост подайте на стол вместе с вареньем, в которое добавьте истолченные грецкие орехи.

Корсар хоть и разбойник, но ничто человеческое не чуждо даже ему. Он в перерывах между битвами и нападениями не прочь был полакомиться хворостом, названным в его честь, тем более что одним из составляю-

щих является настоящий ямайский ром. Так что, как говорится, бальзам и кондиционер в одном флаконе.

«Ароматная клубника»

Требуется: 2—3 яйца, 100 мл воды, 60 г рома, 500 г муки, 100 г сахара, 100—150 г клубничного варенья, 600—700 мл растительного масла.

Способ приготовления. Тонко раскатайте тесто и сделайте из него небольшие пирожки, нафаршируйте их вареньем, плотно слепите края, смажьте яйцом. Полученные пирожки опустите в растопленное масло и жарьте до готовности.

Готовые пирожки выкладывайте на сито, чтобы стекал жир. Перед подачей на стол пирожки посыпьте сахаром или сахарной пудрой.

«Лакомка»

Требуется: 2 яйца, 70 мл воды, 1 ст. л. водки, 600 г масла пополам с салом, 400 г муки, 150 г сахара, 1—2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Возьмите два яйца и разотрите с 2 ст. л. сахара, добавьте водку, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4—5 мм и нарежьте полосками шириной 5—7 см. У полученных полосок прорежьте середину и выверните один конец. В кастрюле с толстым дном растопите масло и сало. Когда жир закипит, опустите в него заготовки из теста и обжарьте. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выньте его шумовкой, выложите на решето или вошечную бумагу и посыпьте сахаром.

После того как излишки жира будут удалены, переложите хворост на блюдо и подавайте к столу.

Подобный рецепт в комментариях не нуждается, одно слово — лакомка.

«Сластена»

Требуется: 160 мл любого растительного масла, 1 стакан воды, 700 г муки, 100—150 г сахара, 2 ст. л. рома, 600—700 г жира для жаренья.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно перемешайте и замесите крутое тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 2—3 см. Две или три полоски переплетите между собой и опустите в кипящий жир.

Готовые изделия перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

«Лакомство Винни-Пуха»

Требуется: 2 яйца, 160 г муки, 250 мл молока, 1 ст. л. сахара, 250—300 г меда, 700 мл растительного масла.

Способ приготовления. Муку залейте молоком и тщательно перемешайте. В полученную смесь добавьте яйца, растертые с сахаром. Замесите тесто, по консистенции оно должно напоминать сметану.

Для того чтобы приготовить хворост по этому рецепту, вам понадобится специальная форма для хвороста. Непосредственно перед началом выпечки хвороста разогрейте форму в кипящем жире и опустите в тесто. Затем опускайте форму в горячий фритюр.

Готовый хворост выложите на решето, форму снова опустите во фритюр, а потом в тесто.

Готовые изделия обмажьте медом и сложите попарно. Перед подачей к столу посыпьте хворост сахаром или сахарной пудрой. Подавать хворост нужно горячим.

«Итальянец в России»

Требуется: 200—250 г муки, 60—70 г сахарного песка, 4 яйца, 300 мл молока, 1 ст. л. рома, 700 мл оливкового масла.

Способ приготовления. Муку, сахар, молоко и желтки тщательно перемешайте, добавьте к полученной массе 4 взбитых белка и перемешайте еще раз. Тесто должно получиться жидкой консистенции.

Жидкое тесто опускайте в кипящее масло через воронку тонкой струйкой в разных направлениях.

Подрумянившийся хворост выложите на промокательную бумагу и посыпьте сахаром.

«Зимняя вишня»

Требуется: 6 яичных желтков, 300 г муки, 50—70 г сахара, 1 ст. л. спирта или водки, 200 г вишневого варенья без косточек, 600—700 мл растительного масла, 250 г взбитых сливок.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, водку и замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте его прямоугольниками шириной 8—10 см и длиной 10—15 см.

Предварительно приготовьте начинку: откиньте варенье на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Когда сироп стечет, переложите вишни на отдельное блюдо.

Теперь приступайте к фаршированию хвороста. Для этого на каждый прямоугольник из теста положите по несколько вишен и сверните тесто в трубочку. Концы этих трубочек защипните и смажьте яйцом, чтобы сок из вишен не загрязнял фритюр.

Фаршированные трубочки опускайте во фритюр и обжаривайте до образования золотистого цвета. Готовые изделия не забудьте выложить на сито или промокательную бумагу.

Фаршированный хворост подайте к столу со взбитыми сливками.

«Виноградная лоза»

Требуется: 300 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 400 мл виноградного сока, 1 ст. л. водки или спирта, 700 мл растительного масла.

Способ приготовления. Муку залейте 250 мл виноградного сока и водкой, добавьте растертые с сахаром яйца и тщательно перемешайте.

Полученное жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло и обжаривайте до готовности.

Готовые изделия залейте оставшимся соком и подавайте к столу.

«Хворост пряный»

Требуется: 2 яйца, 150 г сыра, 200 г муки, 300 мл воды, соль, перец, тмин, 500—700 мл любого растительного масла.

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с мукой, добавьте воду, яйца и приправы. Все ингредиенты тщательно перемешайте.

Готовое жидкое тесто лейте в кипящий жир тонкой струйкой. Готовый хворост выложите на сито или пергаментную бумагу. Когда излишки жира будут удалены, посыпьте хворост оставшимся тертым сыром.

Такой хворост является отличной закуской к пиву, да и не только к пиву.

«Выкрутасы»

Требуется: 6 яичных желтков, 100—150 г муки, 100 г сахара, 1 ст. л. рома, щепотка корицы, 600—700 мл рафинированного растительного масла.

Способ приготовления. Разотрите добела желтки с сахаром, всыпьте муку, корицу, добавьте ром и размешайте до получения однородной массы. Тесто должно получиться жидким.

Жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло в разных направлениях, формируя какие-либо фигурки. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним конфитюр.

ПОНЧИКИ

«У бабушки в гостях»

Требуется: 300—350 г молока, 3 яйца, 100 г сахара, 30 г сухих дрожжей, 500 г муки, 150—200 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла или маргарина, 10—15 г соли, 1 л любого растительного масла.

Способ приготовления. Просейте муку через сито и очень хорошо перемешайте ее с сухими дрожжами,

добавьте сахар, молоко и поставьте подходить в теплое место.

Пока тесто будет бродить, разотрите в пену растопленное сливочное масло, яйца и соль. Когда же тесто подойдет, добавьте в него яичную пену. Замесите мягкое тесто и поставьте его подходить еще на 30—40 мин.

Готовое тесто нарежьте на одинаковые кусочки и скатайте в шарики. В середине каждого шарика сделайте отверстие. Оставьте пончики для расстойки на 15—20 мин.

За время расстойки разогрейте растительное масло для жарки в кастрюле с толстым дном. В горячий жир опускайте пончики партиями по 3—4 шт.

Готовые пончики посыпьте сахарной пудрой и подайте на стол.

«Добрый вечер, щедрый вечер»

Требуется: 500 г муки, 30 г сухих дрожжей, 300 мл молока, 1 л растительного масла, 2 яичных желтка, 1 ст. л. рома, 10 г соли, 100 г кокосовой стружки, 100 г сахарной пудры.

Для крема: 1 стакан молока, 200 г сахара, 2 ст. л. муки или крахмала, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления. Перемешайте просеянную муку с сухими дрожжами и разведите небольшим количеством молока, добавьте сахар. Поставьте тесто на 15—20 мин в теплое место.

Когда тесто подойдет, добавьте 2 ст. л. растительного масла, желтки, соль, ром, оставшееся молоко и вымесите тесто до гладкости. Затем тесто снова поставьте в теплое место, но только уже на 30—40 мин.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в пласт толщиной 2—3 см. Специальной формой или обыкновенным стаканом вырежьте из теста кружочки.

Для приготовления заварного крема смешайте муку с сахаром и залейте молоком. Поставьте полученную смесь на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая.

Когда молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и оставьте остужаться. К остывшей массе добавьте сливочное масло и взбейте миксером.

Каждый кружок намажьте заварным кремом и соедините попарно. Оставьте пампушки для расстойки на 15—20 мин, а затем обжаривайте их во фритюре.

Смешайте кокосовую стружку с сахарной пудрой и обваливайте в смеси каждую пампушку.

Мы искренне надеемся, что, отведав такое изысканное лакомство, рождественский вечер покажется вам действительно добрым и щедрым.

«Напомаженные пончики»

Требуется: 7 яиц, 500 мл молока, 200 г сливочного масла, 300—350 г муки, 600—700 мл растительного масла.

Для помадки: 100 г сахара, 120—150 мл молока, ванилин.

Способ приготовления. Вскипятите молоко со сливочным маслом, в кипящее молоко всыпьте муку, непрерывно помешивая. Когда масса станет однородной, остудите ее, после чего добавьте по одному яйца, не переставая мешать.

В кастрюле разогрейте растительное масло, обмакните в него ложку, берите понемногу теста и опускайте

в кипящий жир. Готовые пончики вынимайте шумовкой и выкладывайте на пергаментную бумагу.

Пока пончики остывают, приготовьте для них помадку. Для этого залейте сахар горячим молоком и размешивайте до тех пор, пока он совсем не растворится. Затем поставьте эту смесь на сильный огонь и доведите до кипения, а потом убавьте огонь и варите сироп до готовности.

За несколько минут до окончания варки добавьте ванилин. Снимите сироп с огня и взбивайте до образования белой пены. Помадка по консистенции должна напоминать сметану.

Остывшие пончики обмакивайте в помадку и выкладывайте на блюдо. Перед подачей на стол «напомаженные пончики» посыпьте тертым шоколадом.

«На пасеке»

Требуется: 500 г муки, 50 г сухих дрожжей, 300 мл молока, 150—200 г меда, 2 яйца, 700 мл любого растительного масла.

Способ приготовления. Тщательно размешайте муку с сухими дрожжами, залейте теплым молоком, добавьте яйца и мед. Замесите густое тесто и оставьте его подходить.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 1/2—2 см и вырежьте стаканом кружки.

Опускайте тесто в кипящее масло и обжаривайте до появления характерной золотистой корочки. Готовые пончики выкладывайте на сито и, когда жир стечет, подавайте на стол.

Эти пончики не стоит посыпать сахарной пудрой, такое лакомство достаточно сладкое и само по себе, так что в дополнениях не нуждается.

«Бульбаши»

Требуется: 200 г картофельной муки, 500 г картофельного пюре, 2 яйца, 700 мл растительного масла, 1 ч. л. соли, 250 г сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте картофельное пюре, остудите его, добавьте в него яйца, соль, картофельную муку и тщательно перемешайте. У вас должно получиться достаточно густое тесто.

Из готового теста сформируйте шарики и обжарьте их во фритюре. Готовые «Бульбаши» залейте сметаной и подайте к столу.

Эти картофельные пончики посыпьте жареным луком и залейте растопленным маслом, сверху не забудьте украсить зеленью.

«Лесная ягода»

Требуется: 200—250 г сливочного масла или маргарина, 10 желтков, 350—400 мл молока, 40—50 г сухих дрожжей, 30—40 г сахара, 400 г муки, 100 г свежей клубники или земляники, соль и корица, 200—250 г взбитых сливок, 700—800 мл растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления. Разотрите масло с желтками добела, влейте теплое молоко, добавьте соль, сахар, корицу и муку, предварительно смешанную с сухими дрожжами. Все тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте на два пласта. Стаканом вырежьте из теста кружочки, соединяйте их попарно, предварительно положив на один из них несколько ягод, и защипните по краям.

Обжаривайте пончики в кипящем масле. Когда изделия будут готовы, обсыпьте их сахарной пудрой и подайте к столу вместе со взбитыми сливками.

«Тропиканка»

Требуется: 6 яиц, 100 г сахара, 150 г муки, 5—7 средних бананов, 150 г кокосовых хлопьев или кокосовой стружки, 700—800 мл оливкового масла.

Способ приготовления. Разотрите добела 6 яичных желтков с сахаром, осторожно добавьте взбитые белки и муку.

Бананы нарежьте кружочками толщиной 2—2 1/2 см, обмакните в полученное жидкое тесто и жарьте во фритюре до готовности.

Когда пончики будут готовы, обваляйте их в кокосовой стружке или хлопьях.

Итак, блюдо можно подавать к столу. Ни одна тропиканка не устоит перед таким соблазном.

ПАМПУШКИ

«Заячий хлеб»

Требуется: 250 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 50 г сахара, 3—4 средние моркови, 2 яйца, 70—80 г сливочного масла, 200 мл молока.

Способ приготовления. Перемешайте муку с разрыхлителем, посолите, влейте растопленное сливочное масло, молоко с сахаром и добавьте натертую на мелкой терке морковь. Все компоненты тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 1/2—2 см, из которого стаканом или большой рюмкой вырежьте кружки. На смазанный жиром противень выложите полученные кружки и поставьте в духовку на 20—25 мин.

Готовые пампушки подайте к столу со сметаной или холодным молоком.

«Изюмительные пампушки»

Требуется: 350 г муки, 30 г сухих дрожжей, 250 мл молока, 4 яйца, 50 г сахара, 150 г масла, 70—80 г изюма.

Способ приготовления. Перемешайте муку и дрожжи, разведите молоком и поставьте в теплое место на 15 мин.

Яйца разотрите с сахаром, добавьте растопленное масло, изюм и вылейте в тесто. Теперь снова поставьте тесто подниматься, но уже на 30 мин.

Когда тесто окончательно подойдет, скатайте его в жгут и разрежьте ножом на несколько кусочков. Выложите пампушки на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10—15 мин.

Пампушки выпекайте в духовке в течение 30 мин. При подаче к столу пампушки посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним сметану с сахаром или растопленным сливочным маслом.

«Чесночники»

Требуется: 300 г муки, 2 яйца, 400 мл молока или воды, 50 г сухих дрожжей, 50 г сливочного или растительного масла, 200 г сметаны или майонеза, 2—3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Муку перемешайте с сухими дрожжами, добавьте воду или молоко и поставьте в теплое место подходить. В подошедшее тесто добавьте яйца, соль, сахар, масло и тщательно перемешайте. Снова поставьте тесто в теплое место для брожения.

Когда тесто будет готово, сформируйте из него булочки и положите на противень, смазанный жиром. Расстойка должна длиться не менее 20 мин. Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40—50 мин.

Пампушки подайте к столу с соусом. Для приготовления соуса измельчите чеснок и добавьте его в сметану.

«Эдем»

Требуется: 400 г муки, 30—40 г сухих дрожжей, 600 мл молока, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 200 г сыра, 50 г сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, дрожжей, молока и яиц, добавьте соль, сахар и 2 ст. л. растопленного сливочного масла. Оставьте тесто подходить.

Готовое тесто раскатайте и стаканом вырежьте из него кружки. На 10—15 мин оставьте тесто для расстойки, а затем, выложив кружки на противень, поставьте их в духовку и запекайте в течение 25—30 мин.

Готовые пампушки выньте из духовки и слегка остудите. Остывшие пампушки обильно смажьте сливочным маслом и положите сверху небольшой кусочек сыра. Потом снова поставьте пампушки в духовку на 5—7 мин.

«Мясоеды»

Требуется: 250—300 г муки, 2 яйца, 250—300 мл молока, 300 г готового мясного фар-

ша, 50 г сливочного масла, 40—50 г сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, яиц, сметаны и дрожжей, добавьте соль и сахар. Поставьте его в теплое место на 20—25 мин, когда оно поднимется, обомните его и оставьте подниматься еще на 15—20 мин.

Готовое тесто сформируйте в булочки. После расстойки, длящейся 20 мин, выпекайте пампушки в духовке в течение 35—40 мин. Готовые пампушки разрежьте пополам и из нижней половинки удалите мякоть.

Мякиш из пампушек размочите в молоке и добавьте в мясной фарш. Этим фаршем начините пампушки и снова поставьте в духовку. Через 20—25 мин пампушки готовы.

«Пампушки термоядерные»

Требуется: 400 г муки, 50 г дрожжей, 200 мл майонеза, 2 яйца, 2—3 зубчика чеснока, 150 мл воды, соль, сахар.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, яиц, майонеза и воды. Добавьте измельченный чеснок, соль, сахар.

Поставьте тесто подходить в теплое место.

Когда тесто будет готово, скатайте его в жгут и разрежьте на равные части. Получившиеся пампушки выложите на смазанный жиром противень и оставьте для расстойки на 15—20 мин.

Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40—45 мин.

Такие пампушки подают с супами, мясными бульонами.

«Сельдь под шубой»

Требуется: 500 г муки, 60 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, 200 г отварного риса, 5 яиц, 2—3 средние сельди.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара и воды. Поставьте его в теплое место.

В это время приготовьте начинку. Снимите с сельди филе и измельчите. Отварите 3 яйца вкрутую, мелко порубите, смешайте с рисом и сельдью.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом кружки. Получившиеся кружки из теста выложите на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10—15 мин.

После расстойки поставьте пампушки в духовку на 35—40 мин. Готовые пампушки разрежьте пополам и вырежьте мякоть. Хлебный мякиш размочите в воде и добавьте в селедочный фарш.

Начините фаршем половинки булочек. Перед подачей к столу посыпьте фаршированные пампушки рубленой зеленью.

«Ацтеки»

Требуется: 200 г кукурузной муки, 200 г соевой муки, 600 мл соевого молока, 2 яйца, 50 г сахара, 2 ч. л. соли, 30—40 г сухих дрожжей, 50—70 мл кукурузного масла.

Способ приготовления. Перемешайте между собой соевую, кукурузную муку и дрожжи. Влейте в муку соевое молоко, добавьте яйца, соль, сахар и растительное масло. Поставьте тесто в теплое место.

Когда тесто поднимется, выложите его на стол, посыпанный мукой, и скатайте в жгут. Жгут разрежьте на несколько равных частей, подкатайте их, придавая округлую форму, и выложите на смазанный маслом противень для расстойки.

Через 20 мин пампушки можно ставить в печь. Через 40—50 мин пампушки будут готовы.

Эти изделия лучше всего подавать к овощным супам.

«Это сладкое слово — диета»

Это блюдо мы рекомендуем сладкоежкам, которые очень хотят похудеть, но отказаться от сладкого не могут даже под страхом смертной казни. .

Требуется: 400 г соевой муки, 40 г сухих дрожжей, 250 мл соевого молока или воды, 400 г тыквы, 50 г сахара, 2 ч. л. соли, 2 яйца, 100 г сахарной пудры и ванилин.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте его подходить. Когда тесто будет готово, раскатайте его в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом или специальной формочкой кружки.

Выложите заготовки из теста на противень, смазанный жиром, и дайте им расстяться. Через 10—15 мин пампушки можно выпекать. Поставьте противень с пампушками в духовку на 20—25 мин.

Пока пампушки пекутся, займитесь приготовлением тыквы. Очистите ее, нарежьте небольшими кусочками, сложите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она чуть-чуть прикрывала тыкву, и поставьте на огонь. Тушите тыкву до образования однородной массы (тыквенного пюре), масса не должна быть очень жидкой. По консистенции она должна напоминать джем.

Готовые пампушки разрежьте пополам, на каждую половинку со стороны разреза положите по чайной ложке тыквенного пюре, а сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Ужин грибника»

Требуется: 500 г муки, 70 мл растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 50 г сливочного масла, 200 г вареных грибов, 200 г ветчины, 1 яйцо для смазки.

Способ приготовления. Перемешайте муку, сахар, соль, дрожжи, влейте 200—250 г воды и растопленное сливочное масло. Замесите крутое тесто. Сделайте из него несколько шариков и оставьте их на 30 мин для расстойки. Затем каждый шарик раскатайте в лепешку и положите фарш. Края теста поднимите наверх, смажьте яичной массой и защипните.

Выложите пампушки на противень и поставьте в духовку на 30—40 мин.

Для приготовления фарша проверните через мясорубку вареные грибы, ветчину и тщательно перемешайте.

Такие пампушки подаются к столу горячими, и они служат отличной закуской.

Как правило, на десерт подаются сладкие блюда из теста, кремы, желе, фрукты, мороженое. Конечно, эти аппетитные и заманчивые лакомства в любое время можно приобрести в кондитерских и фруктово-овощных магазинах. Но ничто не сравнится с выпечкой, кремами и желе домашнего приготовления.

Допустим, вы так просто не сделаете в домашних условиях мороженое и не вырастите фрукты. Но вы легко справитесь с приготовлением изделий из теста, кремов и желе. Имея под рукой все необходимые компоненты,

вы можете творить до бесконечности непревзойденные шедевры, раскрыв в себе талант кулинара, применив совсем немного фантазии, и превратите таким образом свою любимую комнату — кухню — в лабораторию доброй феи.

Используя несложные рецепты, вы сумеете приготовить разнообразные изделия: бабки, булочки, кексы, коржики, корзиночки, мазурки, марципаны, печенье, пироги, пирожки, пирожные, рулеты, смаженки, торты. Все они очень аппетитно выглядят, имеют свой особый, неповторимый вкус. Главное — приглядеть рецепт и собрать все необходимые ингредиенты, и сладкое блюдо у вас обязательно получится.





Глава 2 Печенье, мазурки, марципаны

ВИДЫ ТЕСТА. ПОМАДКИ, КРЕМЫ

Для приготовления перечисленных блюд используется обычное дрожжевое, слоеное дрожжевое, бисквитное, песочное тесто, с добавлением кокосовой стружки, какао-порошка, мака, изюма, чернослива, кураги, измельченных грецких орехов, арахиса, миндаля, ягод свежих или из варенья, цитрусовых.

В качестве прослойки и украшения применяются различные джемы, повидло и варенье, а также помадки, кремы, желе, изюм, кокосовая стружка, сахарная пудра, курага, мак, чернослив, грецкие орехи, миндаль, арахис.

Обычное дрожжевое тесто

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан молока или воды, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахарного песка, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, ванильный сахар.

Способ приготовления. В глубокой кастрюле среднего размера поставьте бродить закваску из разведенных теплым молоком (водой) дрожжей (дрожжи предварительно измельчите ножом) и сахарного песка на полчаса. Опару поставьте в теплое место, обязательно прикройте полотенцем.

После этого, смешав опару с мукой, солью, ванильным сахаром и яйцами, замесите тесто. Готовое тесто оставьте на 1 ч в теплом месте, посыпав небольшим количеством муки и прикрыв полотенцем. Тесто должно получиться пышным.

Слоеное дрожжевое тесто

Требуется: 2 стакана муки, 250 г сливочного масла (маргарина), 1 стакан сметаны, 5 ст. л. молока (воды), 2 ч. л. сахарного песка, 1 ч. л. соли, 2 яйца, 50 г дрожжей.

Способ приготовления. В глубокой кастрюле среднего размера поставьте бродить разведенные теплым молоком (водой) дрожжи (предварительно измельчите дрожжи), 1 ст. л. муки и 2 ч. л. сахарного песка на 1 ч (закваску обязательно поставьте в теплое место, прикрыв полотенцем). Добавьте в готовую опару соль, муку, сметану, взбитые яйца, замесите некрутое тесто и, накрыв крышкой, поставьте подходить на 1–2 ч в теплое место.

После того как тесто подойдет, раскатайте из него пласт толщиной 1–1 1/2 см, в середину положите сливочное масло или маргарин. Тесто сложите конвертом и раскатайте от себя скалкой, слегка посыпьте мукой и, сложив в несколько раз, снова раскатайте от себя. Повторите эти действия еще 4 раза. Готовое тесто положите на 1–2 ч в холодильник.

Песочное тесто

Требуется: 2 стакана муки, 2 яйца, 200—300 г сливочного масла (маргарина), 3 ст. л. сметаны, 1/2 стакана сахарного песка, 2 ст. л. крахмала, 1—2 ч. л. соли, 1 ч. л. чайной соды, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления. Тщательно взбейте яйца с сахарным песком, крахмалом, солью и чайной содой (погасите соду уксусом). В эту смесь подмешайте размягченное сливочное масло и сметану. Замесите крутое тесто из подготовленной массы и муки. На 1 ч поставьте готовое тесто в холодильник.

Бисквитное тесто

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан сахарного песка, 5 яиц, 250 г сливочного масла (маргарина), ванильный сахар, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления. В глубокой миске среднего размера смешайте сахарный песок, ванильный сахар, размягченное сливочное масло и яйца (предварительно по отдельности взбейте охлажденные белки и желтки с добавлением сока половины лимона) и частями всыпьте просеянную муку.

Эту массу разотрите добела. Тесто должно получиться средней густоты.

Белая помадка «Снежная королева»

Требуется: 1 стакан муки, 1/2 ст. л. воды, 1/3 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сливочного масла, 50 г белого шоколада.

Способ приготовления. Сахарный песок, смешанный с уксусом, залейте горячей водой. Из этой смеси сварите в закрытой кастрюле тягучий сироп (варите сироп на медленном огне, время от времени помешивая, чтобы избежать его подгорания). После этого добавьте в горячий сироп растопленный белый шоколад, перемешайте, прокипятите и снимите с огня. Массу немного остудите и заправьте сливочным маслом.

Заварной белый крем «Лунный свет»

Требуется: 1 стакан муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сахарного песка, 50 г сливочного масла, ванильный сахар.

Способ приготовления. В небольшой кастрюле с толстым дном смешайте до однородной массы сахарный песок, ванильный сахар, муку, молоко и сливочное масло. Эту массу хорошенько прокипятите на медленном огне, время от времени помешивая. Снимите с огня после того, как она загустеет.

Заварной шоколадный крем «Бурый медвежонок»

Требуется: 1 стакан муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ст. л. какао-порошка, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Доведите до кипения на медленном огне однородную массу из какао-порошка, сахарного песка, муки, молока и сливочного масла, постоянно помешивая. Крем будет готов после того, как прокипит и загустеет.

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье «Треуголки на пуговичках»

Требуется: 500 г песочного теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла или маргарина.

Для посыпки: 1/4 стакана изюма.

Способ приготовления. Возьмите готовое песочное тесто, раскатайте слоем толщиной 5 мм. Вырежьте из него при помощи ножа небольшие треугольнички. Каждый треугольник смажьте яйцом и посыпьте изюмом (предварительно замочите изюм на 5 мин в горячей воде, обсушите и очистите от хвостиков).

Печенье выложите на смазанный сливочным маслом или маргарином противень и выпекайте в горячей духовке при температуре 220 °С. Это займет у вас 35 мин.

Песочные треугольнички с изюмом подавайте к чаю.

Печенье «Арахисовые пальчики»

Требуется: 500 г песочного теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 яйцо.

Для начинки: 1/4 стакана измельченного арахиса.

Способ приготовления. Возьмите песочное тесто, добавьте в него измельченный арахис (предварительно поджарьте арахис в небольшом количестве сливочного масла), тщательно перемешайте и разрежьте его на равные кусочки. Из этих кусочков скатайте колбаски толщиной 1 см. Готовые колбаски нарежьте длиной 5—7 см и смажьте яйцом.

Печенье выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте около 35 мин в хорошо разогретой духовке (200 °С).

Песочные пальчики с арахисом подавайте к чаю или к горячему молоку с медом.

«Сливовый десерт с маком и грецкими орехами»

Требуется: 500 г слоеного дрожжевого теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для начинки: 1/2 стакана густого сливового повидла.

Для посыпки: 1 ст. л. мака, 2 ст. л. рубленых грецких орехов.

Для помадки: 1 стакан шоколадной пасты.

Способ приготовления. Приготовленное слоеное тесто раскатайте тонким слоем. С помощью стакана диаметром около 5 см вырежьте из теста кружочки. Одну половину кружочков посыпьте маслом, другую — рублеными грецкими орехами. Каждый кружочек смажьте яйцом и выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень.

Выпекайте печенье на среднем огне в хорошо разогретой духовке 30—35 мин. Готовое печенье должно получиться золотистого цвета.

Печенье остудите. Густым сливовым повидлом склейте кружки между собой нижними частями друг к другу. Одна половинка печенья будет с маком, а другая — с грецкими орехами. Намажьте печенье шоколадной пастой.

Печенье подавайте к кофе или чаю с коньяком.

«Вишневый сад в снегу»

Требуется: 500 г слоеного дрожжевого теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для крема: 1/4 стакана сгущенного молока.

Для украшения: 1/6 стакана свежих (или из варенья) вишен, 2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Слоеное дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной 1/2 см. Из теста, воспользовавшись различными формочками (сердечки, цветочки, звездочки, рыбки), вырежьте печенье, смажьте каждое яйцом и выложите на промасленный противень.

Печенье выпекайте 30 мин на среднем огне в хорошо разогретой духовке.

Готовое печенье остудите, намажьте сверху вареным сгущенным молоком (варите закрытую банку сгущенки в кастрюле с водой около 2 ч, остудите и откройте банку), украсьте свежей вишней или ягодами из варенья, посыпьте сахарной пудрой.

Вишневые слоенки подавайте к вишневому киселю или компоту.

«Красотки-шоколадки»

Требуется: 5 стаканов муки, 3 стакана сахарного песка, 500 г сливочного масла (маргарина), 3 ч. л. чайной соды, 3 ч. л. уксуса, 3 яйца, ванильный сахар.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина).

Для начинки: 5 апельсинов, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана сахарного песка.

Для помадки: 1 стакан шоколадной помадки.

Способ приготовления. Вымойте апельсины в теплой воде, очистите от кожуры и разделите на дольки; выдавите и процедите сок. В кастрюле с толстым дном сварите сироп из сахарного песка и воды (варите до образования белой пенки, непрерывно помешивая, на медленном огне). В кипящий сахарный сироп влейте апельсиновый сок. Апельсиновый сироп варите до густоты на медленном огне, непрерывно помешивая.

Муку смешайте с сахарным песком, содой, погашенной уксусом, ванильным сахаром, добавьте размягченное сливочное масло (маргарин), взбитые яйца и замесите крутое тесто. Вырежьте из раскатанного тонким слоем (3 мм) теста прямоугольнички 2х7 см.

На смазанный сливочным маслом (маргарином) противень выложите печенье и выпекайте около 25 мин, пока оно не станет золотистого цвета.

Испеченное печенье остудите и попарно склейте апельсиновым джемом, затем обмакните в подогретую шоколадную помадку.

Песочные прямоугольнички в шоколаде с апельсиновой прослойкой подавайте к кофе или красному вину.

Печенье «Хороша во всем картошка»

Требуется: 2 стакана муки, 250 г сливочного масла (маргарина), 4 крупные картофелины, 2/3 ст. л. соли, молотый черный перец.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Способ приготовления. Картофель сварите в «мундире», остудите, очистите, разомните, смешайте с мукой,

солью, молотым черным перцем, протрите через сито и, добавив мелко нарубленное сливочное масло (маргарин), замесите тесто. Готовое картофельное тесто раскатайте скалкой от себя, сложите в несколько раз. Тесто положите в холодильник на 15 мин. Эти действия повторите еще 4—5 раз.

Подготовленное таким образом картофельное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, ножом вырежьте из него ромбики.

Коржики смажьте яйцом, выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте на среднем огне при температуре 200 °С в течение 20 мин.

Картофельное соленое печенье подавайте к пиву.

Печенье

«Обжигающие сырные квадратики»

Требуется: 500 г слоеного дрожжевого теста.

Для обмазывания: 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла.

Для посыпки: 100 г тертого твердого сыра, 1/4 ч. л. молотого красного перца.

Способ приготовления. Слоеное дрожжевое тесто раскатайте тонким слоем (5 мм). Вырежьте из теста квадратики 4 х 4 см и смажьте каждый из них яйцом.

Выпекайте печенье в течение 30 мин в горячей духовке (180 °С). За 10 мин до окончания выпечки выньте квадратики из духовки и равномерно посыпьте их молотым красным перцем и тертым твердым сыром. Поставьте печенье обратно в духовку и потомите некоторое время.

Сырные квадратики подавайте остывшими к пиву.

Печенье «Не пропадать же рассольчику»

Требуется: 2 стакана муки, 3/4 стакана любого рассола, 3 ст. л. сахарного песка, 1/3 стакана растительного масла, 1/3 ч. л. чайной соды.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для начинки: 1/2 стакана измельченных грецких орехов или арахиса.

Способ приготовления. Разведите рассолом, смешанным с растительным маслом, сахарный песок и чайную соду. Из полученной смеси и муки замесите некрутое тесто. Тесто раскатайте тонким слоем (4 мм) и вырежьте из него при помощи ножа прямоугольнички 2 х 7 см. Каждый прямоугольник аккуратно защипните в серединке, а по краям надрежьте. Прямоугольники превратятся в бантики! Приготовленные бантики смажьте яйцом и посыпьте сверху измельченными грецкими орехами.

Выпекайте печенье в горячей духовке при температуре 200 °С около 30 мин.

Подавайте бантики к куриному супу или пиву.

Печенье «Слоенки со шпротным паштетом»

Требуется для теста: 500 г слоеного дрожжевого теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для начинки: 250 г шпротного паштета, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления. Возьмите готовое слоеное дрожжевое тесто и раскатайте его в пласт толщиной

4 мм. Из теста вырежьте с помощью ножа ромбы средней величины и смажьте их яйцом.

Коржики выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте в горячей духовке (200 °С) около 35 мин. Остывшие ромбики соедините между собой шпротным паштетом (предварительно сбрызните паштет соком 1/2 лимона, чтобы предотвратить заветривание).

Слоенки со шпротным паштетом подавайте к пиву или к белому сухому вину.

«Лимонное удовольствие»

Требуется: 500 г песочного теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина).

Для начинки: 3 лимона, $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка.

Способ приготовления. Лимоны тщательно вымойте теплой водой, очистите от кожуры, семечек и пропустите через мясорубку.

Приготовьте сахарный сироп: сахарный песок залейте водой и варите на медленном огне до образования белой пенки. Теперь соедините лимонную массу с сахарным сиропом и поставьте на медленный огонь, не забывая помешивать. Из песочного теста, раскатанного слоем толщиной 3 мм, вырежьте с помощью формы сердечки. Печенье выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте около 25 мин в хорошо разогретой духовке. Испеченные сердечки остудите и склейте одно с другим лимонным джемом.

Песочные сердечки с лимонной начинкой подавайте к чаю с лимоном или соку из цитрусовых.

Печенье

«Полумесяцы в кокосовых облачках»

Требуется: 500 г песочного теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для начинки: 100 г кокосовой стружки желтого цвета.

Для посыпки: 100 г кокосовой стружки белого цвета.

Способ приготовления. Из песочного теста, смешанного с кокосовой стружкой (желтого цвета) и раскатанного в пласт толщиной 2/5—1/2 см, вырежьте с помощью стакана коржики в форме полумесяца, смажьте их яйцом, посыпьте кокосовой стружкой белого цвета и выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень.

Выпекайте печенье в горячей духовке (200—220 °С) в течение 35 мин.

Песочные полумесяцы с кокосовой стружкой подавайте к чаю или к горячему молоку.

МАЗУРКИ

«Мазурка

с мазуркой танцуют мазурку»

Требуется: 500 г песочного теста, 4 ст. л. какао-порошка.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина).

Для украшения: 3 яйца, сок 1/4 лимона, 1/3 стакана сахарной пудры, ванильный сахар, 1/4 стакана изюма.

Способ приготовления. При приготовлении песочного теста используйте 2 емкости. Одну часть теста замесите отдельно от другой (в нее добавьте какао-порошок).

В смазанную сливочным маслом (маргарином) форму уложите пластом толщиной 5 мм светлое тесто, а поверх него — темное тесто пластом такой же толщины.

Выпекайте мазурку в хорошо разогретой духовке (200 °С) около 35 мин. За 10—15 мин до готовности выньте мазурку из духовки и полейте густой устойчивой пеной, взбитой из охлажденных белков, лимонного сока, сахарной пудры, изюма (предварительно замочите изюм на 5 мин в горячей воде), ванильного сахара. В духовке доведите мазурку до готовности.

Подавайте мазурку с горячим молоком.

«Мазурка в кремовой шляпке»

Требуется: 500 г песочного теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина).

Для начинки: 1 стакан измельченных грецких орехов.

Для крема: 1 стакан белого крема.

Способ приготовления. Поместите песочное тесто, смешанное с измельченными грецкими орехами, в смазанную сливочным маслом (маргарином) низенькую форму, сверху смажьте яйцом и выпекайте в горячей духовке при температуре 200 °С около 35 мин. Высота мазурки — 11/2 см.

Готовую песочную мазурку выньте из формы, остудите и аккуратно намажьте белым кремом.

Подавайте «Мазурку в кремовой шляпке» с какао или горячим молоком.

Песочная мазурка «Мы делили апельсин»

Требуется: 500 г песочного теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для начинки: 2 апельсина, 1/3 стакана кураги.

Для посыпки: 1/6 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Апельсины тщательно помойте теплой водой, очистите от шкурки и разделите на дольки. Курагу замочите в горячей воде на 5—7 мин, подсушите и нарежьте маленькими кусочками.

В песочное тесто добавьте апельсины и курагу, хорошо перемешайте их.

Тесто уложите в невысокую, смазанную сливочным маслом (маргарином) форму таким образом, чтобы высота коржа была около 2 см. Корж смажьте яйцом.

Выпекайте мазурку на среднем огне в хорошо разогретой духовке в течение 35 мин.

Подавайте остывшую песочную мазурку с апельсинами и курагой к абрикосовому компоту или апельсиновому соку.

Бисквитная мазурка «Арахисовая маковка»

Требуется: 500 г бисквитного теста.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла.

Для начинки: 1/4 стакана измельченного арахиса-, 3 ст. л. мака.

Для помадки: 1 стакан лимонной помадки.

Способ приготовления. В готовое бисквитное тесто всыпьте измельченный арахис (предварительно под-

румяньте арахис на сливочном масле) и тщательно перемешайте. В смазанную сливочным маслом низенькую форму влейте тесто слоем около 2 см. Сверху корж полейте лимонной помадкой и посыпьте маком.

Выпекайте мазурку в хорошо разогретой духовке в течение 40—45 мин.

Бисквитную мазурку с арахисом и маком подавайте к чаю.

Сдобная мазурка «Шоколадная история с изюмом»

Требуется: 1 стакан муки, 1/2 стакана сахарного песка, 250 г сливочного масла (маргарина), 3 ст. л. молока или воды, 25 г дрожжей, 3 яйца, 1/4 стакана какао-порошка, 1/3 ч. л. соли, ванилин.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для начинки: 1 стакан изюма.

Способ приготовления. Из 25 г дрожжей, 3 ст. л. теплого молока или воды, 3 ст. л. сахарного песка, 3 ст. л. муки, 1/3 ч. л. соли и 250 г сливочного масла (маргарина) поставьте опару на 1 ч в теплое место, накрыв крышкой или полотенцем.

В готовую опару добавьте оставшуюся муку, сахарный песок, а также яйца, изюм (предварительно замочите изюм в горячей воде на 5—7 мин), какао-порошок и замесите тесто.

Тесто выложите в невысокую, смазанную сливочным маслом форму и смажьте яйцом. Высота коржа не должна превышать 2 см.

Выпекайте мазурку около 50 мин.

Сдобную мазурку подавайте к чаю или кофе.

МАРЦИПАНЫ

«Марципановые медальоны с сюрпризом»

Требуется: 1 стакан муки, 2 стакана марципановой массы, 2 стакана сахарной пудры, 10 яичных белков, щепотка молотой гвоздики.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина).

Для начинки: 1/4 стакана молотого арахиса, 1/4 стакана половинок грецких орехов, 1/4 стакана измельченной кураги.

Для крема: 3/4 стакана шоколадной пасты.

Способ приготовления. Приготовьте тесто из хорошо взбитых с сахарной пудрой белков, измельченной марципановой массы (предварительно белки, сахарную пудру и марципановую массу подогрейте в кастрюле с толстым дном, непрерывно помешивая, и остудите), муки, молотой Гвоздики, молотого арахиса и измельченной кураги (предварительно поджарьте арахис в небольшом количестве сливочного масла, а курагу замочите на 5 мин в горячей воде).

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него с помощью ножа и изготовленных из плотной бумаги лекал коржики овальной формы (маленькие и большие). На вырезанные овалы нанесите ножом наискосок декоративные полосы средней глубины.

На смазанный сливочным маслом (маргарином), посыпанный мукой противень выложите коржики и выпекайте на среднем огне около 30 мин в хорошо разогретой духовке. Испеченные коржики остудите и соедините между собой шоколадной пастой, в серединку между

коржами (соединяйте большой коржик с маленьким) положите по две половинки грецких орехов.

Подавайте «Марципановые медальоны с сюрпризом» к горячему молоку или чаю с лимоном.

«Черно-белые марципановые колечки»

Требуется: 2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана марципановой массы, 3 яйца.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина).

Для начинки: 1/4 стакана лимонной цедры, 1/4 стакана апельсиновой цедры.

Для помадки: 1/2 стакана белой помадки, 1/2 стакана шоколадной помадки.

Способ приготовления. Приготовьте марципановое тесто таким образом: подогрейте, не доводя до кипения, измельченную марципановую массу, лимонную и апельсиновую цедру со сливочным маслом и сахарной пудрой, добавьте муку и яйца, хорошенько перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1/2 см и вырежьте из него достаточно большие кружки с помощью ножа и блюдечка из кофейного сервиза. В центре каждого кружка с помощью ножа и стакана вырежьте отверстие.

Так называемые отходы производства — вырезанные из середины кружочки — испеките вместе с колечками в горячей духовке. Выпекайте марципаны на смазанном сливочным маслом (маргарином) противне в течение 25 мин.

Готовые марципаны остудите. Каждое колечко, придерживая пинцетом, обмакните сначала в белую помад-

ку одной половиной, дайте застыть. Затем повторите операцию, но обмакивая другую половину уже в шоколадную помадку, дайте помадке застыть в течение некоторого времени.

Кружочки и колечки подавайте к горячему молоку или к чаю с лимоном.

«Марципановые цветочки в сахарной пыльце»

Требуется: 2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана марципановой массы, 3 яйца, 1/3 стакана какао-порошка.

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина).

Для украшения: 1/4 стакана изюма, 1/4 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Подогрейте, не доводя до кипения, какао-порошок, размягченное сливочное масло, сахарную пудру и измельченную марципановую массу, остудите, добавьте муку, яйца и замесите тесто.

Раскатайте тесто тонким слоем и вырежьте из него с помощью металлических формочек цветочки. В серединку каждого цветка уложите по три изюминки (предварительно замочите изюм в горячей воде на 5—7 мин).

Выпекайте коржики на противне, смазанном сливочным маслом (маргарином) и посыпанном мукой, в хорошо разогретой духовке на среднем огне около 25 мин. Готовые коржики остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Подавайте «Марципановые цветочки в сахарной пыльце» к кофе или какао.

«Марципановые солнышки»

Требуется: 2 стакана муки, 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1/3 стакана растительного масла, 2 стакана марципановой массы.,

Для обмазывания: 3 ст. л. сливочного масла (маргарина), 2 желтка, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/6 стакана мака.

Способ приготовления. Яйца смешайте с сахарным песком, добавьте муку, растительное масло, порезанную на мелкие кусочки марципановую массу и замесите крутое тесто. Готовое тесто положите на 1—2 ч в холодильник.

Тесто раскатайте тонким слоем (4 мм) и вырежьте из него стаканом кружочки средней величины. По краю кружочки надрежьте ножом так, чтобы они приобрели вид солнышка с лучиками. Печенье выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте в предварительно разогретой до средней температуры духовке в течение 20 мин.

Кружочки остудите и смажьте сверху желтковой глазурью с маком (глазурь приготовьте из хорошо взбитых с сахарной пудрой и маком желтков).

«Марципановые солнышки» подавайте к какао или чаю.



Глава 3 Блины, блинчики, оладьи



БЛИНЫ

Блины — издревне любимое кушанье на Руси. Подают их на стол и в праздник, и в обычный день. Блины — главное угощение самого веселого и радостного русского праздника, посвященного проводам зимы, — Масленицы.

За последние века появилось множество рецептов приготовления блинов. Несмотря на то что они готовятся из небольшого количества основных продуктов: молока, яиц, муки и масла, — почти в каждой семье есть свои рецепты блинного теста.

Мы предлагаем вам и «классические» рецепты приготовления блинов и несколько нетрадиционных рецептов как теста, так и начинок для блинов.

Дрожжевые блины

Требуется: 2 стакана молока, 1 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Молоко вскипятите и немного охладите. Растворите дрожжи в теплом молоке, всыпьте сахар, соль и муку. Вымесите тесто до гладкости и поставьте в теплое место на полчаса, чтобы оно поднялось. Поднявшееся тесто выпекайте на разогретой сковороде, смазанной маслом.

Блины «Традиционные»

Требуется: 4 стакана муки, 4 стакана молока, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. соли, 150 г сливочного масла или маргарина, 40 г дрожжей, шпик или подсолнечное масло.

Способ приготовления. Разведите в небольшом количестве молока дрожжи. Из 2 стаканов муки, 3 стаканов молока, дрожжей и 50 г сливочного масла замесите тесто и поставьте его в теплое место на 2—3 ч для подъема.

В поднявшееся тесто добавьте яйца, сахар, соль, оставшиеся муку, молоко и масло.

Тесто поставьте в тепло примерно на 1 ч, оно должно увеличиться в объеме в два раза. Поднявшееся тесто можно выпекать.

Сковороду смажьте кусочком шпика, наколотым на вилку, или налейте на нее немного подсолнечного масла, поставьте сковороду на плиту и подождите, пока она нагреется.

Глубокой ложкой или половником налейте немного теста на сковороду, дайте тесту разлиться по всей поверхности. Жарьте блины на сильном или среднем огне. Когда пропечется одна из сторон, блин переверните лопаткой и жарьте с другой стороны. Пеките блины до появления румяной корочки. Готовые блины складывайте на широкую тарелку, смазывая их кусоч-

ком сливочного масла или шпика. Подавайте блины в горячем виде.

Блины из манной крупы

Требуется: 1 стакан муки, 1 стакан манной крупы, 5 стаканов молока, 3 яйца, 2 ч. л. сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Молоко влейте в кастрюльку, поставьте ее на огонь и, когда оно закипит, всыпьте в него манную крупу и сварите кашу, постоянно помешивая содержимое кастрюли ложкой. Когда каша сварится, снимите кастрюлю с огня, добавьте в кашу масло и поставьте охлаждаться.

Яйца взбейте с солью и сахаром, добавьте молоко и по частям всыпьте муку. После этого смешайте тесто с остывшей манной кашей. Вымешенное тесто должно представлять собой однородную массу. Большой ложкой тесто выливайте на смазанную маслом сковороду и пеките с двух сторон.

Заварные блины

Требуется: 500 г муки, 1 1/2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 яйца, 20 г дрожжей, 60 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Полтора стакана воды вскипятите и залейте кипятком 250 г муки, постоянно помешивая муку ложкой, чтобы не образовывалось комков. Дрожжи разведите небольшим количеством теплой воды и добавьте их в муку, все тщательно вымесите. Тесто поставьте в теплое место, накрыв салфеткой.

Когда тесто поднимется, добавьте в него смесь из теплого кипяченого молока, яиц, масла, соли, размешайте все и снова поставьте в теплое место. Тесто должно увеличиться в два раза, после чего оно считается готовым для выпечки блинов.

Заварные блины выпекайте так же, как указано в предыдущих рецептах.

Рыбные блины

Требуется: 3 стакана муки, 3 стакана воды, 4 яйца, 150 г рыбного филе из кеты, семги или сельди, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Яйца взбейте с солью, добавьте воду, соду и все перемешайте; Муку высыпьте в миску горкой, на вершине которой сделайте углубление, и влейте в муку смесь из яиц с водой. Вымесите гладкое тесто.

Рыбное филе разделите на мелкие кусочки. Несколько кусочков выложите на сковороду с подсолнечным маслом и обжарьте с двух сторон. На обжаренные кусочки рыбного филе влейте тесто и выпекайте блины с двух сторон.

Блины «Праздничные»

Требуется: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. водки, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. В миску насыпьте горкой муку, влейте в нее молоко и перемешайте.

В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром и солью, а затем вылейте их в муку с молоком и все тщательно

перемешайте. В тесто добавьте растительное масло и водку, опять его вымесите.

Готовому тесту дайте постоять 15 мин и приступайте к выпечке блинов на сковороде, слегка смазанной маслом.

Картофельные блины

Требуется: 3 стакана муки, 3 картофелины средней величины, 2 стакана молока, 20 г дрожжей, соль, растительное масло для смазывания сковороды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте и разведите в нем дрожжи, затем добавьте муку, соль и поместите миску с тестом в теплое место на 2—3 ч, пока тесто не поднимется. Картофель очистите, натрите на мелкой терке и подмешайте к поднимающемуся тесту. После этого приступайте к выпечке блинов на горячей сковороде, смазанной растительным маслом. Подавайте картофельные блины горячими, со сметаной и маслом.

Блины с грибами «Осенние»

Требуется: 1 стакан отварных грибов (шампиньонов или любых других), 2 стакан молока, 2 стакана муки, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, растительное масло для смазывания сковороды или животный жир.

Способ приготовления. Яйца разотрите с солью, добавьте молоко, муку, соду и вымесите гладкое тесто без комков. Отварные грибы измельчите, порубив их ножом, и смешайте с блинным тестом. На сковороду влейте немного растительного масла или положите кусочек

жира, хорошо нагрейте сковороду и выпекайте тонкие блины. Подавайте их горячими, со сметаной.

Блины «Новогурьевские»

Требуется: 3 стакана простокваши или кефира, 3 стакана муки, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Разотрите яичные желтки с сахаром, влейте два стакана простокваши или кефира и, помешивая тесто, всыпьте по частям муку. Когда вы всыплете всю муку, влейте оставшееся молоко и взбитые в крепкую пену яичные белки с солью. Выпекайте блины на горячей сковороде обычным способом.

Блины «Летние»

Требуется: 4 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 ч. л. соли, 2—3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Яйца разотрите с солью, сахаром, влейте молоко, всыпьте соду и, добавляя понемногу муку, вымесите тесто. Лимонную кислоту растворите в столовой ложке воды и добавьте в тесто. Всю смесь тщательно вымесите до пышной массы и появления пузырьков. Выпекайте такие блины с двух сторон.

БЛИНЧИКИ

«Кремовые блинчики»

Требуется: 15 испеченных блинчиков, 5 яичных желтков, 5 ст. л. сахарной пудры,

3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сметаны или сливок.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахарной пудрой, добавьте сметану или сливки и размягченное сливочное масло. Миксером взбейте эти продукты в густой крем.

Противень или сковороду смажьте маслом и выложите стопкой блинчики, на каждый из которых нанесите крем. Верхний блинчик смажьте яйцом. Запеките блинчики в сильно нагретой духовке.

Блинчики «Основные»

Требуется: 4 стакана муки, 4 яйца, 300 г сливочного или растительного масла, 5 стаканов молока, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром и солью, влейте три стакана молока, всыпьте муку и добавьте растопленное сливочное или растительное масло. В хорошо вымешанное тесто влейте оставшееся молоко и добавьте взбитые белки.

Выпекайте блинчики на сильно разогретой сковороде, смазанной маслом или жиром. Для того чтобы блинчики получались тонкими, наливайте на сковороду как можно меньше теста.

Блинчики с начинкой

Требуется: 3 стакана муки, 4 стакана молока, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с солью и сахаром. Если вы хотите приготовить блин-

чики с несладкой начинкой, сахар в тесто не добавляйте. В желтки влейте три стакана молока, непрерывно помешивая тесто, всыпьте по частям муку и разотрите смесь до однородного состояния. Затем добавьте оставшееся молоко, в последнюю очередь в тесто осторожно добавьте взбитые в крепкую пену белки.

Выпекайте блинчики на небольшой сковороде, наливая тесто небольшими порциями, чтобы блинчики получились как можно тоньше. Обжаривайте блинчики только с одной стороны.

Начинку кладите на обжаренную сторону блинчика, после этого заверните его края конвертом и обжарьте на сковороде с маслом с обеих сторон.

Помидорные блинчики

Требуется: 5 помидоров, 2 яйца, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла для жарки.

Способ приготовления. Помидоры натрите на терке, выложите их на сковороду, смазанную маслом, добавьте немного воды и потушите в течение 5—10 мин. Тушеные помидоры выложите в отдельную миску, посолите, смешайте с яйцами, водой и мукой. Тесто должно быть жидким, чтобы блинчики получались тонкими. Если тесто слишком густое, добавьте в него немного воды.

Выпекайте блинчики на растительном масле на небольшой сковороде диаметром около 20 см.

Пирог из блинчиков и клубники

Требуется: 15 испеченных блинчиков, 200 г клубники, 3 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо.

Способ приготовления. Клубнику вымойте, удалите листики и плодоножки и взбейте с сахаром с помощью миксера. Сковороду, подходящую по размеру, смажьте сливочным маслом и уложите на нее блинчик, на который нанесите ложкой клубничную массу, сверху положите другой блинчик и т. д. На верхний блинчик не кладите клубнику, а смажьте его взбитым яйцом.

Блинчики, уложенные стопкой, выпекайте в духовке. При подаче пирог из блинчиков с клубникой полейте сметаной, взбитыми сливками или сиропом из клубничного варенья.

Блинчики с яблоками

Требуется: 1 стакан муки, 2 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2—3 яблока.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром и солью, добавьте молоко и муку. Яблоки помойте, очистите от кожицы, семян и мелко нарежьте. Добавьте измельченные яблоки к тесту и выпекайте блинчики на сковороде небольшого диаметра. Подавайте горячими, со сметаной.

Пивные блинчики

Требуется: 2 стакана муки, 3 стакана пива, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления. Яйца разотрите с маслом, посолите, влейте в эту смесь 2 стакана пива, всыпьте муку и тщательно вымесите тесто. Затем влейте оставшееся пиво, всыпьте тертый сыр и перемешайте.

Выпекайте пивные блинчики на сливочном масле или маргарине. Если вы хотите приготовить блинчики с начинкой, обжаривайте их только с одной стороны. Пивные блинчики можно подать с мясной, творожной или грибной начинкой.

Блинчики «Румяные щечки»

Требуется: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 моркови средней величины, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром и солью, влейте в них молоко, всыпьте муку и вымесите гладкое тесто. Морковь почистите, натрите на мелкой терке и добавьте ее в тесто.

Выпекайте блинчики на сковороде небольшого диаметра, смазанной маслом.

Пирожки из блинчиков

Требуется: 3 стакана муки, 5 стаканов молока, 6 яиц, 1 ч. л. соли, сухари, жир или растительное масло для жарки, начинка из мяса, грибов, творога и др.

Способ приготовления. Четыре яйца взбейте, добавьте соль, влейте молоко и, понемногу добавляя муку, замесите жидкое тесто для блинчиков. Испеките блинчики на небольшой сковороде, смазанной маслом. Блинчики нужно поджарить с одной стороны.

Выложите блинчики на стол поджаренной стороной вверх, положите на каждый блинчик начинку, сверху смажьте яйцом и, подогнув края блинчика со всех сторон, сверните его трубочкой.

Обваляйте свернутый блинчик в яйце и сухарях и поджарьте с двух сторон в масле на сковороде.

Блинчики с лимоном

Требуется: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 1/4 лимонной кислоты, 1 лимон, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром и солью, добавьте к ним молоко, муку и замесите тесто без комочков. В конце замеса добавьте в тесто лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды, и взбитые белки.

Испеките блинчики на небольшой сковороде, смазанной маслом с обеих сторон.

На каждый испеченный блинчик положите кусочек сливочного масла и выжмите несколько капель лимонного сока. Сложите блинчики вчетверо и подавайте на стол горячими, с вареньем или джемом.

Блинчики с кабачками

Требуется: 2 стакана муки, 5 яиц, 3 стакана молока, 1 ч. л. соли, 50 г сливочного масла, 2 средних по размеру кабачка, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Три яйца взбейте с солью, влейте в них молоко, всыпьте муку и вымесите тесто без комочков. На сковороде среднего размера обжарьте тонкие блинчики с обеих сторон.

Очистите кабачки, натрите их на терке, выложите на сковороду с растительным маслом, добавьте немного воды и потушите кабачки до мягкости. В готовые кабач-

ки добавьте 2 яйца, сливочное масло и хорошо все размешайте.

На противень или сковороду поместите один блинчик, уложите на него слой фарша из кабачков, сверху положите следующий блин, затем опять слой фарша и т. д. На верхний блинчик фарш выкладывать не нужно.

Получившийся многослойный пирог сверху смажьте взбитым яйцом и сметаной и поместите в хорошо разогретую духовку. Выпекайте блинчики с кабачками около 20 мин.

Подавайте блинчики с кабачками в горячем виде, разрезанными на части.

ОЛАДЫ

Оладьи дрожжевые

Требуется: 4 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 40 г дрожжей, 200 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплого молока, смешайте с мукой и оставшимся молоком. Замесите тесто и поставьте его в теплое место для подъема.

Через 3—4 ч, когда тесто поднимется, добавьте в него яйца, взбитые с солью и сахаром, размягченное сливочное масло. Вторично вымешенное тесто поднимется через 30—50 мин, третий раз его не нужно обминать, приступайте к выпечке оладий.

Выпекайте оладьи на хорошо разогретой сковороде с маслом. Тесто разлейте глубокой ложкой, смоченной в воде. Оладьи выпекайте с двух сторон и подавайте в горячем виде.

Оладьи «Экспресс»

Требуется: 3 стакана муки, 2 стакана простокваши или кефира, 4 яйца, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром и солью.

В отдельной посуде смешайте простоквашу или кефир с мукой, затем добавьте в эту смесь яичные желтки, растертые с сахаром и солью, соду. Яичные белки взбейте и осторожно подмешайте к остальному тесту.

Сковороду поставьте на плиту, вылейте на нее растительное масло и, когда оно нагреется, ложкой разлейте тесто небольшими порциями.

Картофельные оладьи

Требуется: 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли, 3 картофелины средней величины, 1/2 небольшой луковицы, масло или жир для жарки.

Способ приготовления. Картофель очистите, натрите на мелкой терке. Лук мелко нарежьте, смешайте с картофелем, добавьте в эту массу яйца, муку, соль. Все хорошо вымесите и жарьте в кипящем масле или жире.

Оладьи быстрого приготовления

Требуется: 3 стакана муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. изюма.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром и солью, добавьте к ним молоко, столовую ложку растительного масла, муку и тщательно вымесите тесто. В готовое тесто добавьте соду, разведенную в 2 ст. л. воды лимонную кислоту и изюм. Сразу же после замеса теста приступайте к выпечке оладий обычным способом.

Оладьи «Яблочный сон»

Требуется: 2 стакана муки, 2 стакана молока, 20 г дрожжей, 5 яиц, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. соли, 4 ст. л. сахара, 3 яблока.

Способ приготовления. Из стакана муки, молока и дрожжей замесите тесто для опары и поставьте его в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, добавьте в него яйца, соль, сахар, масло и полстакана молока. Замесите тесто и поставьте его для подъема на 1 ч.

Очистите яблоки от кожицы, семян и плодоножек и мелко нарежьте. Измельченные яблоки подмешайте к поднявшемуся тесту и выпекайте оладьи на горячей сковороде, смазанной маслом. Подавайте оладьи горячими, со сметаной.

Фасолевые оладьи

Требуется: 2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 20 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли, 100 г фасоли, 1 ст. л. сливочного масла, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Из муки, молока и дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой воды или молока, замесите тесто и поместите его в теплое место.

Замоченную предварительно на несколько часов фасоль отварите. Готовую фасоль посолите и разомните в пюре.

Когда опара поднимется, добавьте в тесто яйца, фасолевое пюре, сахар и сливочное масло. Тщательно вымесите тесто до гладкости и поставьте его в тепло на полчаса для подъема.

Поднявшееся тесто не вымешивайте. Выпекайте оладьи на растительном масле в большой сковороде. Готовые оладьи смазывайте сливочным маслом.

Оладьи из риса с вареньем

Требуется: 1 стакан риса, 1 1/2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана густого варенья.

Способ приготовления. В кипящую воду опустите рис, когда он немного разварится, добавьте молоко и сварите густую рисовую кашу. В остывшую кашу вбейте два яйца, добавьте сахар, масло и замесите крутое тесто.

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более 5 мм, вырежьте из него кружочки. Кружочки смажьте вареньем, сверху положите еще по одному кружочку и защипните края.

Склеенные таким образом оладьи обваливайте в яйце, муке и поджарьте на сковороде с двух сторон. Поджаренные оладьи уложите в смазанную маслом высокую форму и поставьте ее на 10 мин в горячую духовку.

Оладьи «Фермерские»

Требуется: 3 стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 3 картофелины сред-

ней величины, 1/2 ч. л. тмина, 1 ст. л. сливочного масла, 20 г дрожжей.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплого молока, смешайте с яйцами, мукой, солью, сливочным маслом, замесите тесто и поставьте его на 1 ч в теплое место, для того чтобы оно поднялось.

Картофель очистите, натрите на мелкой терке, подсушите полотенцем и добавьте вместе с тмином в тесто. Жарьте оладьи на сливочном масле. Оладьи должны быть небольшого размера, диаметром около 10 см.

Оладьи «Чешские»

Требуется: 2 стакана муки, 20 г дрожжей, 3 яйца, 1 1/2 стакана молока, 1 ст. л. масла, 1 ч. л. лимонной кислоты, сливовое повидло.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, смешайте с половиной нормы молока и муки и замесите тесто для опары. Поставьте опару на 2—3 ч в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавьте в него яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное или растительное масло, лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды, оставшиеся муку и молоко, замесите тесто и поставьте его на 1 ч для подъема.

В поднявшееся тесто введите взбитые с солью белки. Выпекайте оладьи на разогретой сковороде со сливочным маслом, выливая тесто глубокой ложкой. Выпеченные оладьи должны быть около 10 см в диаметре. Подрумяненные с двух сторон оладьи намажьте повидлом и склейте их по два.

Оладьи «Нежность»

Требуется: 3 стакана молока, 1/2 стакана манной крупы, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 30 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Молоко налейте в кастрюлю и поставьте на огонь. Когда оно закипит, добавьте соль и всыпьте манную крупу. Варите кашу около 15 мин, непрерывно помешивая. В готовую горячую кашу добавьте сахар и сливочное масло.

Дрожжи разведите небольшим количеством теплой воды или молока, добавьте их в только что сваренную манную кашу, все тщательно размешайте и поставьте в теплое место на 2—3 ч.

Когда каша сильно увеличится в объеме, ее нужно перемешать, добавив в нее яйца. Затем тесто опять поставьте для подъема на 1/2 — 1 ч.

Поднявшееся тесто глубокой ложкой выкладывайте на горячую сковороду с маслом. Подавайте оладьи на стол горячими со сметаной или вареньем.

Оладьи «Бабушкин подарок»

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан кефира, 2 ст. л. сметаны, 3 яйца, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. вишневого варенья.

Способ приготовления. Смешайте яичные желтки, кефир, сметану, муку, соль, соду и варенье, замесите однородное тесто без комков. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно введите их в тесто.

Выпекайте оладьи на сковороде, смазанной сливочным маслом или маргарином. Подавайте к столу горячими со сметаной или вареньем.

НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ И ОЛАДИЙ

Творожная начинка

Требуется: 500 г творога, 2 яичных желтка, 2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, 1 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Творог разотрите с яичными желтками, добавьте сахар, соль и сметану, смешайте все в однородную массу. Крупинки сахара и соли должны полностью раствориться.

Картофельная начинка

Требуется: 500 г картофеля, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 луковицы, растительное масло для жарки лука, соль.

Способ приготовления. Отварите картофель, разомните его или пропустите через мясорубку. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. В картофельную массу добавьте яйцо, сливочное масло, обжаренный лук и тщательно перемешайте.



Содержание

Глава 1. Хворост, пончики, пампушки.....	3
Хворост.....	5
Основной рецепт.....	5
«Корсар».....	6
«Ароматная клубника».....	7
«Лакомка».....	7
«Сластена».....	8
«Лакомство Винни-Пуха».....	8
«Итальянец в России».....	9
«Зимняя вишня».....	9
«Виноградная лоза».....	10
«Хворост пряный».....	10
«Выкрутасы».....	11
Пончики.....	11
«У бабушки в гостях».....	11
«Добрый вечер, щедрый вечер».....	12
«Напомаженные пончики».....	13
«На пасеке».....	14
«Бульбаши».....	15
«Лесная ягода».....	15
«Тропиканка».....	16
Пампушки.....	16
«Заячий хлеб».....	16
«Изюмительные пампушки».....	17
«Чесночники».....	17
«Эдем».....	18
«Мясоеды».....	18
«Пампушки термоядерные».....	19
«Сельдь под шубой».....	20
«Аптеки».....	20
«Это сладкое слово — диета».....	21
«Ужин грибника».....	22
Глава 2. Печенье, мазурки, марципаны.....	24
Виды теста. Помадки, кремы.....	24
Обычное дрожжевое тесто.....	24
Слоеное дрожжевое тесто.....	25
Песочное тесто.....	26
Бисквитное тесто.....	26
Белая помадка «Снежная королева».....	26
Заварной белый крем «Лунный свет».....	27
Заварной шоколадный крем «Бурый медвежонок».....	27

Печенье.....	28
Печенье «Треуголки на пуговичках».....	28
Печенье «Арахисовые пальчики».....	28
«Сливовый десерт с маком и грецкими орехами».....	29
«Вишневый сад в снегу».....	30
«Красотки-шоколадки».....	30
Печенье «Хороша во всем картошка».....	31
Печенье «Обжигающие сырные квадратики».....	32
Печенье «Не пропадать же рассольчику».....	33
Печенье «Слоенки со шпротным паштетом».....	33
«Лимонное удовольствие».....	34
Печенье «Полумесяцы в кокосовых облачках».....	35
Мазурки.....	35
«Мазурка с мазуркой танцуют мазурку».....	35
«Мазурка в кремовой шляпке».....	36
Песочная мазурка «Мы делили апельсин».....	37
Бисквитная мазурка «Арахисовая маковка».....	37
Сдобная мазурка «Шоколадная история с изюмом».....	38
Марципаны.....	39
«Марципановые медальоны с сюрпризом».....	39
«Черно-белые марципановые колечки».....	40
«Марципановые цветочки в сахарной пыли».....	41
«Марципановые солнышки».....	42

Глава 3. Блины, блинчики, оладьи.....43

Блины.....	43
Дрожжевые блины.....	43
Блины «Традиционные».....	44
Блины из манной крупы.....	45
Заварные блины.....	45
Рыбные блины.....	46
Блины «Праздничные».....	46
Картофельные блины.....	47
Блины с грибами «Осенние».....	47
Блины «Новогурьевские».....	48
Блины «Летние».....	48
Блинчики.....	48
«Кремовые блинчики».....	48
Блинчики «Основные».....	49
Блинчики с начинкой.....	49
Помидорные блинчики.....	50
Пирог из блинчиков и клубники.....	50
Блинчики с яблоками.....	51
Пивные блинчики.....	51
Блинчики «Румяные щечки».....	52
Пирожки из блинчиков.....	52

Блинчики с лимоном.....	53
Блинчики с кабачками.....	53
Оладьи.....	54
Оладьи дрожжевые.....	54
Оладьи «Экспресс».....	55
Картофельные оладьи.....	55
Оладьи быстрого приготовления.....	55
Оладьи «Яблочный сон».....	56
Фасолевыми оладьи.....	56
Оладьи из риса с вареньем.....	57
Оладьи «Фермерские».....	57
Оладьи «Чешские».....	58
Оладьи «Нежность».....	59
Оладьи «Бабушкин подарок».....	59
Начинки для блинов, блинчиков и оладий.....	60
Творожная начинка.....	60
Картофельная начинка.....	60