

Соберите всю семью за воскресным столом

Воскресная выпечка

от Ina Mallina





4

Книги

463к

Читателей

Вкусная жизнь Инны Малины

Рецепты для тех, у кого нет времени.

Готовим вкусно из того, что есть в каждом холодильнике.



**Выпечка
сладкая**



**Выпечка
несладкая**

Для меня воскресенье всегда было праздником потому, что в этот день мама пекла что-то вкусненькое. И сейчас для меня эти дни самые теплые и счастливые из детства.

В этой книге собраны наши семейные рецепты, по которым готовила моя мама, а также готовлю я. Очень хочу поделиться с вами своим счастьем, чтобы ваши дети и родные с теплом вспоминали дни, когда их всех вместе собирала за столом приготовленная вами выпечка.

Выпечка сладкая



7 Рулет с маком



8 Булочки в посыпке



10 Печенье с курагой и грецким орехом



11 Сметанник



12 Наполеон



14 Муравейник



15 Плюшка "Московская"



17 Булочки с корицей



18 Миндальный пирог с вишней



20 Слойки с яблоками и корицей



21 Меренговый рулет



22 Тыквенный пирог



23 Брауни с фисташками



24 Творожные рогалики



25 Шарлотка



26 Пирог с грушей



28 Крем-брюле



29 Яблочный пирог



30 Шоколадные
пряники с трес-
щинами



31 Овсяное пече-
нье



32 Маффины



33 Печенье с мин-
далем



35 Трубочки с бел-
ковым кремом



36 Заварные колеч-
ки с творожным
кремом



37 Лимонные кор-
зинки



39 Простое пече-
нье



41 Творожные син-
набоны

Выпечка несладкая



42 Пицца маргарита



44 Пицца с грудинкой и грибами



46 Хлеб



47 Хачапури по-аджарски



49 Пирожки с луком и яйцом



51 Пирог с луком



53 Картофельные вафли



54 Сырные кексы



55 Сырное печенье

Рулет с маком



Выпечка с маком у меня ассоциируется с чем-то теплым и уютным, родом из детства. Мама часто нам пекла булочки, рулеты и пирожки с маком. С тех пор это одна из любимых начинок в выпечке.

Ингредиенты

Форма для выпечки 25*30

Для теста:

Яйца - 4 шт.

Сахар - 100 гр.

Ванилин щепотка

Разрыхлитель - 2 ч. л.

Мука - 150 гр.

Для начинки:

Мак - 150 гр.

Кипяток - 110 гр.

Сахар - 100 гр.

Приготовление

Готовим тесто. Яйца хорошо взбиваем с сахаром и ванилином. Добавляем разрыхлитель и муку и хорошо перемешиваем. Форму для выпечки застилаем бумагой и выливаем тесто. Отправляем в духовку на 180 градусов на 15 минут. Достаем тесто из духовки и сворачиваем в рулет вместе с бумагой для выпечки. Даем тесту остыть.

Готовим начинку. Мак перемалываем в блендере. Заливаем кипятком, хорошо перемешиваем и добавляем сахар. Все вымешиваем до однородности.

Разворачиваем рулет и выкладываем маковую начинку. Снова сворачиваем и даем настояться

в холодильнике несколько часов.

Украшаем шоколадом и подаем к чаю.

Рулет готов.



Булочки в посыпке



Это очень простой рецепт булочек. Они получаются воздушными и очень вкусными, мое любимое - это посыпка. По рецепту получается 8 больших булочек.

Ингредиенты

Для теста:

Молоко теплое - 200 гр

Яйцо - 1 шт

Сливочное масло - 100 гр

Сахар - 100 гр

Ванилин

Дрожжи - 7 гр

Соль - 1/2 ч л

Мука - 500 гр

Яйцо для смазывания булочек

Для посыпки:

Сливочное масло - 20 гр

Сахар - 40 гр

Мука - 40 гр

Приготовление

В теплое молоко добавляем дрожжи и 1 ст л сахара из общего количества. Хорошо перемешиваем и оставляем на 10 минут. Затем добавляем мягкое сливочное масло, яйцо, оставшийся сахар, ванилин, соль, муку и замешиваем тесто. Накрываем пищевой пленкой или полотенцем и отправляем в теплое место на 1 час.

В это время готовим посыпку. Сахар перетираем с маслом и добавляем муку. Должна получиться крошка..

Выкладываем булочки в форму и даем им подняться в теплом месте. Смазываем яйцом, посыпаем посыпкой и отправляем в духовку на 180 градусов на 25-30 минут. Булочки готовы.

Подавать с любимым джемом, вареньем.

Печенье с курагой и грецким орехом



Печенье по этому рецепту получается рассыпчатое и очень вкусное. По желанию можно использовать разные цукаты и орехи. По рецепту получается 12 печенек.

Ингредиенты

Сахар - 50 гр
Яйцо - 1 шт
Какао - 20 гр
Курага - 100 гр
Разрыхлитель - 1 ч л
Грецкие орехи - 20 гр
Мука - 125 гр
Сливочное масло - 50 гр

Приготовление

Орехи и курагу мелко нарезаем. Мягкое сливочное масло взбиваем добела, смешиваем с сахаром. Добавляем яйцо, какао и перемешиваем, сюда же кладем орехи и курагу. Затем добавляем разрыхлитель и муку, замешиваем тесто.

Выкладываем печенье на противень, при выпечке оно немного увеличится в объеме. Отправляем в духовку на 180 градусов на 15 минут.

Печенье готово.

Сметанник



Это очень простой торт, продукты для которого найдутся в любом холодильнике. Готовить его быстро, и он точно понравится всей вашей семье.

Ингредиенты

Для теста:

Сгущенное молоко - 1 банка (380 гр)

Мука - 160 гр.

Сливочное масло - 100 гр.

Разрыхлитель - 2 ч. л.

Яйцо - 2 шт.

Для крема:

Сметана 20% - 500 гр.

Сахар - 100 гр.

Приготовление

Мягкое сливочное масло взбиваем миксером добела, добавляем яйца, сгущенное молоко и перемешиваем. Добавляем муку, разрыхлитель и перемешиваем. Выливаем тесто в форму и отправляем в духовку на 180 градусов на 15-20 минут.

Готовим крем - сметану взбиваем с сахаром. Готовый корж делим на 2 части, затем режем каждую часть еще на 2 части, чтобы получилось 4 коржа. Срезаем боковые части, ими украшаем торт. Коржи обильно промазываем сметаной, даем настояться ночь.

Сметанник готов.



Наполеон



Это мой любимый торт, и как по мне - идеальный рецепт. Получаются слоистые коржи, щедро пропитанные кремом. Устоять невозможно.

Ингредиенты

Для теста:

Мука - 750 гр.

Сливочное масло - 250 гр.

Вода холодная - 110 гр.

Соль - $\frac{1}{3}$ ч. л.

Крем:

Мука - 150 гр.

Сливочное масло - 50 гр.

Яйцо - 3 шт.

Ванилин

Сахар - 300 гр.

Молоко - 1,5 л.

Приготовление

Готовим тесто. Просеиваем муку в глубокую миску, нарезаем в муку 250 гр сливочного масла и перемешиваем в крошку. Воду смешиваем с солью и добавляем в мучную смесь. Хорошо перемешиваем в течении 15 минут примерно. В процессе замешивания теста вам может показаться, что жидкости очень мало. Но это не так, мешайте еще.

В результате получится плотное тесто. Делим тесто на шарики и каждый еще раз хорошо вымешиваем. У меня получилось 14 небольших шариков. Кладем шарики в пакет и, доставая по одному, раскатываем. Тесто нужно раскатывать тонко, примерно 2 мм толщиной, размер коржей при таком количестве шариков - 19 см. Чтобы не добавлять больше муки, тесто раскатывайте сразу на пергаменте. Обрезки от коржей не выбрасывайте, их тоже нужно запечь, они пойдут на украшение торта.

Выпекаем коржи при 180 градусах 12-15 минут до слабо желтоватого цвета.

Готовим крем. 1 литр молока ставим в кастрюле на огонь. Пока оно греется, в отдельной миске смешиваем яйца и сахар. Добавляем сюда же муку и хорошо перемешиваем, выливаем оставшееся молоко и перемешиваем. Когда молоко в кастрюле станет горячим, добавляем яичную смесь тонкой струйкой, все время помешивая. Не переставая мешать доводим смесь до кипения. Выключаем как только на поверхности появятся пузыри. Добавляем ванилин и сливочное масло. Крем получается в меру сладким, если вы любите очень сладко, то добавьте еще сахар.

Промазываем коржи кремом, крема не жалейте, коржи должны хорошо пропитаться. Такого количества крема хватит как раз на то, чтобы в меру промазать и пропитать коржи. Один корж можно раскрошить и украсить им торт. Даем торту настояться в холодильнике ночь.

Наполеон готов.

Муравейник



Знакомый всем с детства торт, мы готовили его всей семьей. Самое сложное было - дать тарту настояться, потому что так и хотелось его тут же съесть.

Ингредиенты

Сливочное масло - 150 гр.

Яйца - 2 шт.

Молоко - 150 гр.

Разрыхлитель - 7 ч. л.

Мука - 500 гр.

Для крема:

Вареная сгущенка - 1 банка

Сливочное масло - 200 гр.

взбиваем до однородной массы.

Приготовление

Готовим тесто. Мягкое сливочное масло смешиваем с яйцами. Добавляем молоко и перемешиваем. Добавляем разрыхлитель и муку. Замешиваем мягкое тесто, кладем его в пакет и оставляем в холодильнике на полчаса. Противень застилаем пергаментом. Тесто рвем на очень маленькие кусочки, отправляем в духовку на 180 градусов на 10 минут. Выпекать тесто нужно до золотистого цвета.

Готовим крем. Мягкое сливочное масло хорошо взбиваем, добавляем вареную сгущенку и хорошо

Тесто смешиваем с кремом, выкладываем горкой. Оставляем на ночь в холодильнике.

Торт муравейник готов.



Плюшка “Московская”



Это очень вкусная булочка, в магазине такую не купишь. Готовить лучше сразу двойную порцию, потому что съедаются они моментально. По рецепту получается 8 булочек.

Ингредиенты

Сахар - 100 гр + на посыпку
Растительное масло - 60 гр +
на смазывание булочек

Дрожжи - 11 гр

Молоко - 250 гр

Ванилин

Соль - $\frac{1}{3}$ ч л

Мука - 450 гр

Яйцо для смазывания булочек

Приготовление

В теплое молоко добавляем 1 ч.л. сахара, дрожжи, хорошо перемешиваем и оставляем на 10 минут. Затем добавляем оставшийся сахар, соль, ванилин, растительное масло и муку. Замешиваем тесто, накрываем полотенцем или пищевой пленкой и оставляем в теплом месте на 1 час.

Делим все тесто на 8 частей. Каждую из них раскатываем в прямоугольник. Чем тоньше прямоугольники, тем больше слоев будет в булочке. Смазываем поверхность прямоугольника растительным маслом и присыпаем сахаром.



Сворачиваем в трубочку по короткой стороне, соединяем края и разрезаем не до конца. Разворачиваем плюшки и оставляем их в теплом месте на 15 минут. Смазываем яйцом и отправляем в духовку на 180 градусов на 20-30 минут.

Плюшки готовы.

Булочки с корицей



Ингредиенты

Для теста:

Теплое молоко - 200 гр

Сухие дрожжи - 7 гр

Сахар - 55 гр

Соль $\frac{1}{4}$ ч л

Ванилин

Мука - 360 гр

Сливочное масло - 50 гр

Яйцо для смазывания
теста

Для начинки:

Сливочное масло - 40 гр

Сахар - 150 гр

Корица по вкусу

место. Смазываем булочки сливочным маслом и отправляем в духовку на 180 градусов на 20-30 минут.

Булочки готовы.

Приготовление

В теплое молоко добавляем дрожжи и сахар, перемешиваем. Оставляем на 10 минут. Затем добавляем растопленное сливочное масло, соль и ванилин. Все перемешиваем, добавляем муку и замешиваем тесто. Накрываем полотенцем или пищевой пленкой и оставляем в теплом месте подходить.

Когда тесто подойдет, раскатать его в один большой прямоугольник. Смазать сливочным маслом, присыпать сахаром, корицей и свернуть тесто пополам, чтобы вся начинка оказалась внутри. Разрезаем тесто на полоски шириной 3 см и скручиваем в булочку. Кладем на противень и отправляем на расстойку на 15 минут в теплое



Миндальный пирог с вишней



Это очень вкусный пирог, вместо вишни можно использовать любую ягоду, но как по мне - лучше брать с кислинкой. Сочетание сладкого крема со вкусом вишни - отличное сочетание для такого пирога. Пирог очень вкусный как в горячем, так и в холодном виде.

Ингредиенты

Для теста:

Форма для выпечки 28 см.
Сливочное масло - 100 гр.
Яйца - 2 белка + 1 яйцо
Сахар - 100 гр.
Мука миндальная - 100 гр
Мука пшеничная - 250 гр..
Разрыхлитель - 3 ч. л.

Для крема:

Молоко - 300 гр.
Яйца - желток 2 шт.
Ванилин
Сахар - 150 гр.
Мука - 20 гр.
Вишня - 400 гр.

Приготовление

Готовим тесто. Мягкое сливочное масло взбить добела, добавить сахар, яйцо и белок, ванилин. Все хорошо перемешать. Добавить муку и разрыхлитель. Замесить тесто.

Выложить тесто в круглую форму, сформировать бортики. Застелить поверхность теста пергамент и засыпать рисом. Это необходимо для того, чтобы тесто предварительно немного приготовилось, а рис нужен для того, чтобы тесто не поднялось. Отправляем в духовку на 180 градусов на 10 минут. Достаем из духовки, рис с бумагой нам больше не нужен.

Готовим крем. Ставим на плиту молоко, пока оно нагревается, готовим вторую часть крема. Желтки взбиваем, добавляем сахар и муку. Все хорошо перемешиваем, чтобы сахар растворился. Молоко на плите должно быть горячим, но не кипеть. Тонкой струйкой добавляем в молоко яичную смесь, все время помешивая. Варим крем до загустения. Нам нужна консистенция жидкой сметаны.

В форму на тесто выкладываем вишню, сверху заливаем кремом. Отправляем в духовку на 180 градусов на 20 минут.

Пирог готов.

Слойки с яблоками и корицей



У меня в запасе в морозилке всегда есть пачка слоеного теста. Если надо быстро приготовить пирог, сладкие булочки - оно очень выручает. Сегодня приготовим с вами очень простые и очень вкусные булочки с корицей и яблоком.

Ингредиенты

Слоеное бездрожжевое тесто - 250 гр
Сахар - 4 ч л
Сливочное масло - 20 гр
Корица по вкусу
Яблоки - 2 шт
Яйцо для смазывания теста

Приготовление

Размораживаем тесто. В это время готовим начинку. Чистим яблоко от кожуры. Разрезаем на 4 части, удаляем начинку. Разрезаем части яблока еще на 3 части, чтобы получились дольки (зависит от размера яблока)
Растапливаем на сковороде сливочное масло, добавляем яблоки и обжариваем, пока не выпарится яблочный сок, яблоки должны стать мягкими, но не потерять своей формы. Добавляем сахар, ждем пока он растворится, затем корицу.
Делим тесто на 4 части. По периметру делаем надрезы не до конца, чтобы в процессе выпекания бортики поднялись. В середину выкладываем яблоки. Отправляем в духовку на 180 градусов на 10-15 минут.

Слойки готовы.

Меренговый рулет



Если вы никогда не пробовали такой меренговый рулет, надо срочно его готовить. Это воздушное наслаждение, вкус фисташек идеально дополняет вкус меренги. По вкусу можно положить любые ягоды - клубнику, малину, вишню.

Ингредиенты

Для рулета:

Сахарная пудра - 300 гр

Белок - 180 гр

Крахмал кукурузный - 25 гр

Очищенные фисташки - 70 гр

Начинка:

Творожный сыр - 400 гр

Сливки 33% - 70 гр

Сахарная пудра - 60 гр

Ванилин

Приготовление

Готовим основу для рулета. Мелко нарезать фисташки. Взбиваем белки добела, добавляем сахарную пудру и взбиваем до крепких пиков. Добавляем крахмал и орехи, перемешиваем аккуратно лопаткой. Выкладываем тесто на противень, застеленный бумагой для выпечки. Отправляем в духовку на 150 градусов на 25-30 минут. Дать меренге остыть.

В это время готовим начинку. Творожный сыр взбиваем миксером с сахарной пудрой и сливками, добавляем ванилин.

Переворачиваем наш меренговый корж бумагой вверх и аккуратно снимаем с бумаги.

Распределяем начинку по всей поверхности и сворачиваем рулет.

Возможно, с первого раза у вас не получится свернуть идеальный рулет. Не расстраивайтесь, все несовершенства присыпьте сахарной пудрой.

Рулет готов.

Тыквенный пирог



Если вы не любите выпечку с тыквой, значит вы никогда не пробовали этот рецепт. Пирог получается пряный, нежный и очень вкусный.

Ингредиенты

Для теста:

Форма для выпечки 28 см

Мука - 400 гр

Сливочное масло - 250 гр

Яйцо - 3 шт

Соль по вкусу

Для начинки:

Тыква - 1 кг

Сливки 33% - 200 гр

Сахар - 200 гр

Корица - по вкусу

Ванилин - по вкусу

Соль по вкусу

оставшиеся яйца, сахар, сливки, ванилин, корицу и соль.

Выливаем тыквенное пюре в форму с тестом. Выпекаем при температуре 180 градусов 50 минут. Для того чтобы пирог хорошо резался, его необходимо охладить.

Пирог готов.

Приготовление

В муку добавляем мягкое сливочное масло и соль. Перемешиваем в крошку, добавляем 1 яйцо и замешиваем тесто. Скатываем в шар, кладем в пакет и убираем в холодильник на 15 минут.

Готовим начинку. Тыкву чистим от кожуры, удаляем семена. Нарезаем кубиком, кладем в кастрюлю и наливаем совсем немного воды. Варим тыкву до мягкости и пока вода вся не испарится, затем измельчить блендером.

Раскатываем тесто по форме, кладем в форму, застилаем пергаментом, насыпаем рис и выпекаем при температуре 180 градусов 20 минут. Рис нужен для утяжеления, для того чтобы тесто не поднялось. После выпекания его убрать.

В это время в готовое тыквенное пюре добавляем

Брауни с фисташками



Этот десерт для любителей шоколада. Сахарная корочка и чуть влажная серединка точно никого не оставят равнодушным.

Ингредиенты

Сливочное масло - 180 гр
Сахар тростниковый - 200 гр
Яйцо - 4 шт
Мука - 100 гр
Фисташки - 100 гр
Темный шоколад - 100 гр
Ванилин по вкусу

Приготовление

Шоколад растапливаем со сливочным маслом, хорошо перемешиваем в однородную консистенцию. В яйца добавляем сахар и хорошо взбиваем.
В смесь шоколада добавляем муку, ванилин, орехи и все хорошо перемешиваем, сюда же добавляем яичную смесь.
Отправляем в духовку на 200 градусов на 25-30 минут.

Брауни готов.

Творожные рогалики



При желании внутрь рогаликов можно положить начинку. Рогалики получаются мягкими, ароматными и точно понравятся взрослым и детям.

Ингредиенты

Творог 9%- 300 гр
Сливочное масло - 100 гр
Мука - 250 гр
Разрыхлитель - 1 ч л
Ванилин по вкусу
Сахар - 3 ст л
Яйцо для смазывания

Приготовление

Творог измельчаем блендером и смешиваем с мягким сливочным маслом. Добавляем муку, разрыхлитель и замешиваем тесто, отправляем в холодильник на полчаса. В сахар добавляем ванилин.

Тесто делим на 2 части, каждую из частей раскатываем в круг, толщиной 0,5 см, присыпаем сахаром, вдавливаем сахар в тесто. Каждый круг

разрезаем на сегменты и скатываем рогалики от края к центру. Смазываем яйцом. Отправляем рогалики в духовку на 180 градусов на 20-30 минут.

Рогалики готовы.

Шарлотка



Это всем известная шарлотка, по рецепту получается воздушный бисквит с кисленькими яблоками. Рецепт очень простой, готовить одно удовольствие.

Ингредиенты

Форма для запекания
26 см.

Яйцо - 5 штук

Сахар - 200 гр.

Ванилин

Мука - 150 гр.

Разрыхлитель - 1 ч .л.

Яблоки - 700 гр.

Приготовление

Белки отделяем от желтков, взбиваем их до пышной пены. Затем добавляем постепенно сахар, продолжая взбивать. Добавляем желтки, продолжаем взбивать. Затем добавляем ванилин, муку и разрыхлитель. Яблоки очищаем от семян и кожуры. Нарезаем дольками.

Выливаем тесто в форму, укладываем яблоки, нарезанные дольками. Отправляем в духовку на 180 градусов на 35- 40 минут .

Шарлотка готова.



Пирог с грушей



Ингредиенты

Для теста:

Форма для выпечки 28 см.

Мука - 250 гр.

Сливочное масло - 110 гр.

Яйцо - 1 шт.

Соль по вкусу

Для начинки:

Творог 9% - 250 гр

Сахар - 50 + 100 гр

Сливки 33% - 60 гр

Лимонный сок - 2 ч л

Груши - 2 шт

Ванилин по вкусу

Приготовление

Готовим тесто. Берем муку, соль, сливочное масло и перемешиваем в крошку. Добавляем яйцо и хорошо замешиваем тесто. Кладем в пакет и убираем в холодильник на 1 час.

Раскатываем тесто по размеру формы, кладем в форму, застилаем сверху пергаментом, насыпаем рис для тяжести и выпекаем при температуре 180 градусов 20 минут. По готовности достаем из духовки, рис убираем.

Готовим начинку. Творог измельчаем в блендере, добавляем сливки, сахар 100 гр, лимонный сок, ванилин и яйцо. Хорошо перемешиваем.

В кастрюле подогреваем 100 гр воды и 50 гр сахара. Варим до растворения сахара. С груш снимаем кожу, и разрезаем на 4 части и убираем семена. Кладем груши в сироп и добавляем лимонный сок. Варим на среднем огне до мягкости груш, груши при этом должны сохранять свою форму.

В готовое тесто кладем творожную начинку и как лепестки выкладываем груши. Отправляем в духовку на 180 градусов на 20-30 минут до золотистого цвета. Подавать охлажденным.

Пирог с грушами готов.

Крем-брюле



Это невероятно нежный и вкусный десерт, я готова есть его каждый день. Мягкое сливочное желе и сверху хрустящая корочка карамели.

Ингредиенты

На 2 формы по 370 мл
Сливки 33% - 280 гр
Желтки - 60 гр
Сахар - 35 гр
Ванилин
Сахар для посыпки

Приготовление

Желтки и сахар взбиваем венчиков 2 минуты. Нагреваем, но не кипятим сливки, снимаем с огня и добавляем в яичную смесь, постоянно помешивая. Добавляем ванилин. Разливаем по формам. Берем большую форму, куда поместятся наши формы с крем брюле.

Наливаем в большую форму воду и ставим в нее 2 наши формы с крем брюле. Запекаем при температуре 100 градусов 60-80 минут. Чтобы десерт схватился, но остался дрожащим внутри.

Остужаем и потом убираем в холодильник. Затем достаем охлажденное крем брюле в холодильнике, посыпаем тонким слоем сахара и обжигаем горелкой до появления хрустящей корочки.

Десерт готов.

Яблочный пирог



Рецепт этого яблочного пирога очень прост. А результат точно понравится всей вашей семье. Он получается очень нежным и ароматным, в паре с мороженым - остановиться невозможно.

Ингредиенты

Мука - 130 гр
Сахар - 150 гр
Манка - 160 гр
Разрыхлитель - 10 гр
Корица - 1 ч л
Сливочное масло - 50 гр
Яблоко - 5 шт
Мороженое по вкусу

Приготовление

Яблоки моем, чистим от кожуры и семян, трем на крупной терке.

Смешиваем в отдельной емкости манку, сахар, муку, разрыхлитель и корицу. Форму для выпекания смазываем сливочным маслом. На дно формы насыпаем сухую смесь, затем натертые яблоки, примерно такой же толщины, что и сухой слой. Чередуем сухую смесь и яблоки, последним

должен быть сухой слой. Сверху кладем кусочки сливочного масла. Отправляем пирог в духовку на 180 градусов на 40-45 минут до румяной корочки.

Яблочный пирог готов.

Шоколадные пряники с трещинами



Ингредиенты

На 7 пряников:

Мука - 100 гр

Сливочное масло - 17 гр

Шоколад - 50 гр

Сахар - 75 гр

Яйцо - 1 шт

Сахарная пудра для
обваливания

на 15-20 минут.

Пряники готовы.

Приготовление

Растапливаем шоколад вместе со сливочным маслом. Отдельно взбиваем яйца с сахаром.

Соединяем эти две массы и хорошо перемешиваем. Добавляем муку и замешиваем тесто. Ложкой берем тесто, кладем в сахарную пудру и обваливаем со всех сторон печенье. Формируем круглые пряники. Выкладываем на противень и отправляем в духовку на 80 градусов

Овсяное печенье



В качестве начинки можно добавлять любые орехи и сухофрукты по вкусу. По рецепту получаются 12 хрустящих и рассыпчатых овсяных печеней.

Ингредиенты

Сахар - 100 гр
Яйцо - 1 шт
Разрыхлитель - 1/2 ч л
Мука - 160 гр
Корица - 5 гр
Ванилин
Шоколад - 50 гр
Орехи по вкусу
Сливочное масло - 120 гр
Овсянка мелкая - 90 гр
Печенье готово.

Приготовление

Мягкое сливочное масло взбиваем миксером, добавляем сахар, яйцо и перемешиваем. Добавляем соль, корицу, ванилин, разрыхлитель и хорошо перемешиваем, затем кладем шоколад, нарезанный на мелкие кусочки, орехи. Добавляем овсянку, муку и перемешиваем до однородности.

Делим тесто на небольшие шарики, выкладываем на противень и отправляем в духовку на 180 градусов на 15 минут.

Маффины



На мой взгляд это идеальный рецепт маффинов. Получается тонкая хрустящая корочка и нежный мякиш внутри. По желанию и наличию можно добавлять любую начинку. В одну половину теста я добавила чернику, во вторую мелко нарезанный шоколад.

Ингредиенты

Сливочное масло - 110 гр
Мука - 290 гр
Разрыхлитель - 10 гр
Соль - щепотка
Сахар - 200 гр
Шоколад по вкусу
Черника
Ванилин
Молоко 3,2 - 120 гр
Яйцо - 2 шт

Приготовление

Берем муку, соль, разрыхлитель и перемешиваем. В отдельной миске взбиваем мягкое сливочное масло, добавляем сахар и продолжаем взбивать. Затем добавляем по одному яйца, ванилин. Продолжая взбивать, добавляем муку и молоко.

Тесто я поделила на 2 части, в одну добавляем шоколад, нарезанный кусочками, во вторую чернику. Черника была у меня замороженной, предварительно ее размораживать не нужно.

Выкладываем тесто в формы для маффинов и выпекаем при температуре 180 градусов 25-30 минут.

Маффины готовы.



Печенье с миндалем



Это очень вкусное рассыпчатое миндальное печенье. Мука из миндаля придает свой особый хруст печенью.

Ингредиенты

Мука пшеничная - 115 гр.

Миндальная мука - 25 гр.

Сахар - 60 гр.

Сливочное масло - 75 гр.

Яйцо - 1 шт.

Соль щепотка

Сода - 1/6 ч. л.

Шоколад для украшения

Приготовление

Мягкое сливочное масло взбиваем добела, добавляем сахар, яйцо. Взбиваем, постепенно добавляем муку, сахар, соль, соду и замешиваем тесто. Кладем тесто в пакет и оставляем на 30 минут. Затем раскатываем в колбаску, нарезаем на кусочки. Формируем печенье, выкладываем на пергамент и отправляем в духовку на 200 градусов на 13 минут. Обмакнуть одну часть печенья в шоколад для красоты.

Печенье готово.

Трубочки с белковым кремом



Любимые с детства трубочки с белковым кремом. В детстве могла съесть сразу штук 5. И тогда даже представить не могла, что такую вкуснятину можно приготовить дома. И так быстро и просто. Формы для выпечки можно сделать из плотной фольги, свернув ее конусом и скрепив степлером.

Ингредиенты

Слоеное бездрожжевое тесто - 250 гр

Яйцо для смазывания теста

Для крема

Белок - 3 шт

Сахар - 150 гр

Вода - 50 гр

Лимонный сок - 5 капель

Приготовление

Раскатываем тесто для трубочек в одном направлении, делим на полосочки. Накручиваем полоски на формы для трубочек и отправляем в духовку на 200 градусов на 12-15 минут. Снимаем трубочки с формы.

Готовим крем. В сотейник насыпаем сахар и выливаем воду, хорошо размешиваем и нагреваем на небольшом огне, пока сахар не будет тянуться непрерывной струйкой.

Белки выливаем в сухую и чистую посуду и взбиваем до пышности, затем добавляем сахарный сироп, продолжая взбивать. В конце взбивания добавляем лимонный сок, крем получится плотный. Выкладываем кондитерским мешком крем в трубочки и наслаждаемся.

Трубочки с белковым кремом готовы.

Заварные колечки с творожным кремом



Ингредиенты

Для теста:

Яйца - 5 шт

Молоко- 160 гр

Вода - 160 гр

Сливочное масло - 150 гр

Сахар - $\frac{1}{3}$ ч л

Мука - 120 гр

Для крема:

Сахарная пудра - 100 гр

Творог - 230 гр

Сливки 33% - 150 гр

Готовим начинку. Взбиваем сливки до мягких пиков, добавляем творог и сахарную пудру. Пробиваем массу блендером. Делаем в колечках отверстия снизу и наполняем кремом.

Приготовление

В кастрюлю наливаем воду, добавляем молоко, мягкое сливочное масло, соль и сахар. Доводим смесь до кипения, помешивая. Затем добавляем муку и завариваем тесто, все время помешивая 5 минут. Снимаем с огня, включаем миксер и добавляем яйца по одному. Перекладываем тесто в кондитерский мешок и формируем колечки на противне. Отправляем в духовку, Первые 10 минут выпекать при 220 С, затем снизить температуру до 170С и выпекать еще 20 минут . Первые 15 минут во время выпекания дверцу открывать нельзя.

Заварные колечки готовы.



Лимонные корзинки



Это очень вкусные и нежные пирожные. Их вкусно кушать и горячими и холодными. По желанию в крем можно добавить корицу.

Ингредиенты

Слоеное бездрожжевое тесто
- 250 гр
Сливки 20% - 125 гр
Желтки - 4 шт
Сахар - 80 гр
Мука - 2 ст л
Цедра 1 лимона

Приготовление

Раскатываем тесто, вырезаем круги под размер формы для маленьких кексов. Всего вышло 6 кругов. Выкладываем тесто в формы.

Готовим начинку. Соединяем в кастрюле цедру лимона, сливки, сахар, муку и желтки. Ставим на огонь и варим, постоянно помешивая, до загустения, на это уйдет 2-3 минуты. Немного остужаем начинку. Заполняем формы кремом и отправляем в духовку на 180 градусов на 15-20 минут до румяного верха крема.

Корзиночки готовы.



Простое печенье



Очень легкое в приготовлении и вкусное печенье. Уверена, рецепт станет вашим любимым.

Ингредиенты

Мука - 400 гр
Сахар - 180 гр
Ванилин по вкусу
Яйцо - 1 шт
Сливочное масло - 100 гр
Молоко - 70 гр
Сода - $\frac{1}{3}$ ч л
Желток + 1 ч л воды для
глазури

Приготовление

В сотейник наливаем молоко и насыпаем сахар, подогреваем на медленном огне до растворения сахара. Охлаждаем до комнатной температуры.

Взбиваем немного мягкое сливочное масло, добавляем яйцо, сироп и хорошо перемешиваем, добавляем муку и соду. Замешиваем тесто. Раскатываем тесто, вырезаем печенье, выкладываем на противень с пергаментом, смазываем желтком с водой и отправляем в духовку на 200 градусов на 10-12 минут.

Печенье готово.

Творожные синнабоны



Вариация на тему синнабонов, тесто с творогом и без дрожжей.

Ингредиенты

Для теста:

Творог - 240 гр

Мука - 300 гр

Яйца - 2 шт

Разрыхлитель - 2 ч л

Сахар - 100 гр

Для начинки:

Сливочное масло

Сахар

Корица

Для помадки:

Творожный сыр- 200 гр

Молоко - 50 гр

Сахарная пудра-50 гр

Приготовление

Смешиваем ингредиенты для теста, скатываем в шар. Вам может показаться, что жидкости маловато, но это не так, объединяйте дальше. Кладем тесто в пакет и в холодильник на пару часов. Достаем, раскатываем в прямоугольник, смазываем растопленным сливочным маслом, присыпаем сахаром и корицей, скатываем по длинной стороне, нарезаем на булочки. Выкладываем на противень, смазанный сливочным маслом, отправляем в духовку на 180 градусов на 30 минут.

Смешиваем ингредиенты для помадки и смазываем еще горячие булочки. Готово.



Пицца маргарита



Ингредиенты

Для теста:

Мука - 500 гр

Вода - 330 гр

Оливковое масло - 2 ст л

Дрожжи - 7 гр

Соль - $\frac{1}{4}$ ч л

Сахар - щепотка

Для соуса:

Протертые помидоры - 300 гр

Базилик сушеный - 1 ч л

Чеснок сушеный - $\frac{1}{2}$ ч л

Сахар - 1 ст л

Соль по вкусу

Перец по вкусу

Для начинки:

Помидоры - 4 шт

Сыр моцарелла - 400 гр

Приготовление

В теплую воду добавляем сахар и дрожжи. Хорошо размешиваем и добавляем соль, оливковое масло и муку. Замешиваем тесто, накрываем пищевой пленкой или полотенцем и отправляем в теплое место подниматься.

Для соуса - смешиваем все составляющие и даем настояться, пока тесто поднимается.

Раскатываем тесто диаметром 40 см, смазываем соусом, посыпаем натертый на крупной терке сыр, кладем помидоры. Отправляем в духовку на 230 градусов на 10-12 минут.

Пицца готова.



Пицца с грудинкой и грибами



Ингредиенты

Для теста:

Мука - 500 гр

Вода - 330 гр

Оливковое масло - 2 ст л

Дрожжи - 7 гр

Соль - $\frac{1}{4}$ ч л

Сахар - щепотка

Для соуса:

Протертые помидоры - 300 гр

Итальянские травы - 1 ч л

Сахар - 1 ст л

Соль по вкусу

Перец по вкусу

Для начинки:

Шампиньоны - 8 шт

Сыр моцарелла - 400 гр

Лук - 1 шт

Грудинка - 100 гр

Приготовление

В теплую воду добавляем сахар и дрожжи. Хорошо размешиваем и добавляем соль, оливковое масло и муку. Замешиваем тесто, накрываем пищевой пленкой или полотенцем и отправляем в теплое место подниматься.

Для соуса - смешиваем все составляющие и даем настояться, пока тесто поднимается.

Раскатываем тесто диаметром 40 см, смазываем соусом, посыпаем натертый на крупной терке сыр, кладем шампиньоны и грудинку. Отправляем в духовку на 230 градусов на 10-12 минут.

Пицца готова.

Хлеб



Этим рецептом теста я пользуюсь очень давно. По нему получается хрустящая корочка и нежный и мягкий мякиш внутри.

Ингредиенты

Мука - 550 гр

Сахар - 1 ч л

Соль - 1 ч л

Масло растительное - 2
ст л

Вода теплая - 300 гр

Дрожжи - 9 гр

Приготовление

В теплую воду добавляем сахар и дрожжи. Размешиваем и оставляем на 10 минут. Затем добавляем соль, растительное масло, муку и замешиваем тесто. Вымешиваем минут 15, накрываем пищевой пленкой или полотенцем и оставляем в теплом месте на 1 час. Затем обминаем и ставим еще на 1 час.

Когда тесто подошло, кладем его в форму или формируем каравай, присыпаем мукой и отправляем в духовку на 250 градусов на 10 минут, затем убавляем температуру до 220 гр и выпекаем 20 минут.

Хлеб готов.



Хачапури по-аджарски



Всем известные и любимые лодочки. Кушать их лучше свежее испеченными, хачапури получаются пышными и очень вкусными, готовить нужно обязательно. По рецепту получаются 2 большие лодочки.

Ингредиенты

Для теста:

Молоко - 200 гр

Дрожжи - 5 гр

Соль - $\frac{1}{2}$ ч л

Сахар - 1 ч л

Растительное масло - 30 гр

Мука - 300 гр

Яйцо для смазывания

Для начинки:

Сыр сулугуни - 150 гр

Сыр адыгейский - 150 гр

Желток - 2 шт

Сливочное масло

Приготовление

В теплое молоко добавляем сахар и дрожжи и оставляем на 10 минут. Затем добавляем соль, растительное масло, муку и замешиваем тесто. Накрываем полотенцем и оставляем в теплом месте на 1 час подниматься.

Для начинки натереть сыр сулугуни и адыгейский и перемешать.

Делим тесто на 2 части, раскатываем круг, кладем половину начинки и подкручивая с двух сторон бортики формируем лодочку. Оставляем на расстойку на 15 минут в теплом месте. Смазываем яйцом и отправляем в духовку при температуре 180 градусов до румяного цвета. Затем достаем, кладем в центр желток и отправляем в духовку еще на 1 минуту. Вынимаем из духовки, смазываем сливочным маслом и в середину также кладем сливочное масло.

Хачапури готовы.



Пирожки с луком и яйцом



Это моя любимая несладкая начинка для булочек. А рецепт теста от мамы, булочки по нему получаются воздушными и мягкими даже и на второй и третий день.

Ингредиенты

Для теста:
Яйца - 2 шт
Сахар - 200 гр
Масло сливочное - 100 гр
Соль - $\frac{1}{2}$ ч л
Молоко теплое - 500 гр
Дрожжи - 14 гр
Мука - 850 гр
Ванилин
Яйцо для смазывания

Для начинки:
Яйца
Лук зеленый
Соль по вкусу

Приготовление

В теплое молоко добавляем сухие дрожжи и сахар 2 ст л от общего количества, хорошо перемешиваем. Даем постоять 10 минут. Затем добавляем яйца, оставшийся сахар, мягкое сливочное масло, соль и муку. Хорошо вымешиваем, накрываем пищевой пленкой или полотенцем и ставим в теплое место на 1 час.

Для начинки отвариваем яйца вкрутую, остужаем. Нарезаем кубиком, добавляем нарезанный лук, солим.

Делим тесто на шарики, внутрь кладем начинку, закрываем и формируем булочку. Кладем на противень, оставляем на расстойку на 15 минут. Смазываем яйцом и выпекаем при 180 градусов 25-30 минут.

Булочки готовы.



Пирог с луком



По этому рецепту получается сытный и вкусный пирог. Его можно подавать и в качестве сытного завтрака и дополнение к обеду.

Ингредиенты

Для теста:

Диаметр формы 26 см
Сливочное масло - 50 гр
Сметана 20% - 100 гр
Соль - $\frac{1}{2}$ ч л
Яйцо - 1 шт
Мука - 250 гр

Для начинки:

Лук - 1 кг
Сливочное и растительное
масло для обжаривания
Соль по вкусу

Для заливки:

Сливки 20% - 200 гр
Сыр (у меня арла натура) - 150
гр
Яйца - 2 шт
Мука - 2 ст л
Соль по вкусу
Мускатный орех $\frac{1}{3}$ ч л

Приготовление

Сначала приготовим начинку. Очищаем лук, нарезаем полукольцами и обжариваем на смеси растительного и сливочного масла до золотистого цвета. Оставляем остужать.

В это время готовим тесто. Взбиваем яйца, добавляем мягкое сливочное масло, сметану, соль и перемешиваем. Добавляем муку и замешиваем тесто.

Готовим заливку. Яйца взбиваем, добавляем соль, сливки, натертый на мелкой терке сыр, и муку. Все хорошо перемешиваем.

Собираем пирог. Тесто распределяем по форме, делаем бортики. Затем выкладываем остывшую начинку и заливаем заливку. Отправляем в духовку на 180 градусов на 40-45 минут.

Пирог готов.

Картофельные вафли



Это отличный способ накормить всю семью картошкой в интересном исполнении. Это и отличный завтрак и обед и ужин. Понравится не только взрослым, но и детям.

Ингредиенты

Картошка - 200 гр
Сметана 20%- 75 гр
Яйцо - 1 шт
Мука - 50 гр
Масло растительное - 2 ст л
Чеснок - 2 зубчика
Зелень по вкусу
Подавать со сметаной.

Приготовление

Натираем картофель на мелкой терке, добавляем соль и оставляем на 5 минут, отжимаем выделившийся сок. Добавляем Сметану, яйцо, растительное масло, муку, чеснок, измельченный в чеснокодавилке и зелень, у меня петрушка. Перемешиваем и выпекаем в вафельнице до золотистого цвета. В моей вафельнице время выпекания составляем около 8 минут.

Вафли готовы.

Сырные кексы



Это очень вкусные сырные кексы, их вкусно и с чаем и с молоком. Готовить очень быстро и просто. Кефир можно брать любой жирности. По рецепту получается 8 сытных и невероятно воздушных кекса.

Ингредиенты

Сыр (у меня арла
натура)- 150 гр
Яйцо - 1 шт
Кефир 3,2% - 200 гр
Мука - 100 гр
Сода - $\frac{1}{2}$ ч л
Зеленый лук, укроп по
вкусу
Кексы готовы.

Приготовление

Натираем сыр на крупной терке. Добавляем яйцо, кефир, соду и перемешиваем. Добавляем зелень по вкусу, хорошо перемешиваем и насыпаем муку. Замешиваем тесто и даем настояться 30 минут.

Раскладываем тесто по формам для кексов, отправляем в духовку на 200 градусов на 20-25 минут до румяной корочки.

Сырное печенье



Это очень простое и очень вкусное сырное печенье. По вкусу можно добавить любимые приправы - паприку, итальянские травы и т.д. Вкусно и с чаем и с молоком.

Ингредиенты

Сыр - 100 гр

Сливочное масло - 100 гр

Мука - 100 гр

Приготовление

Берем муку, натираем в нее холодное сливочное масло. Если масло начинает прилипать к терке, присыпайте ее периодически мукой. Также на крупной терке натираем сыр. И замешиваем тесто, формируем шар, кладем в пакет и оставляем его минут на 30.

Затем раскатываем толщиной 0,5 см, разрезаем на треугольники, делаем дырочки, как в сыре, выкладываем на пергамент и отправляем в духовку на 180 градусов на 10 минут примерно. Сильно зажаривать не надо.

Печенье готово.

Таблица мер и весов

Название	Тонкий стакан (250 см3)	Граненый стакан (200 см3)	Столовая ложка, г	Чайная ложка, г	1 штука
Арахис очищенный	175	140	25	8	
Варенье	330	270	50	17	
Вода	250	200	18	5	
Гвоздика молотая				3	
Горчица				4	
Изюм	190	155	25	7	
Капуста свежая (средняя)					1500 г
Картофель (средний)					100 г
Клубника свежая	150	120	25	5	
Корица молотая			20	8	
Кофе молотый			20	7	
Крупа "Геркулес"	70	50	12	3	
Крупа гречневая	210	165	25	7	
Крупа манная	200	160	25	8	
Крупа перловая	230	180	25	8	
Крупа ячневая	180	145	20	5	
Кукурузная мука	160	130	30	10	
Лук репчатый (средний)					75 г
Малина свежая	140	110	20	5	
Масло растительное	230	190	17	5	
Масло сливочное растопленное	240	185	20	8	
Мед	325	265	35	12	
Миндаль очищенный	160	130	30	10	
Молоко сгущенное	300	250	30	12	
Молоко сухое	120	100	20	5	
Молоко цельное	250	200	20	5	
Морковь (средняя)					75 г
Мука пшеничная	160	130	30	10	
Огурец (средний)					100 г
Орех фундук очищенный	170	130	30	10	
Перец молотый			18	5	
Помидор (средний)					100 г
Пшено	220	200	25		
Пюре ягодное	350	290	50	17	
Рис	230	180	25	8	
Сахар кусковой	200	140			
Сахарная пудра	180	140	25	10	
Сахарный песок	200	180	25	8	
Свекла					75 г
Сливки	250	210	25	10	
Сметана	250	210	25	10	
Соль	320	220	30	10	
Сухари молотые	125	100	15	5	
Уксус	250	200	15	5	
Хлопья кукурузные	50	40	7	2	
Хлопья овсяные	100	80	14	4	
Хлопья пшеничные	60	50	9	2	
Черная смородина	180	130	30		
Чечевица	210	190			
Яичный белок	11 шт.	9 шт.			23 г
Яичный желток	12 шт.	10 шт.			20 г

