

Лидия Лукина



Ли́дия Я́шкина

**Сладости для радости.  
Книга рецептов**

«Издательские решения»

**Яшкина Л.**

Сладости для радости. Книга рецептов / Л. Яшкина —  
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-853799-8

Суть творчества — превращение абстрактного в предметное. В кондитерском искусстве творить — это по сути придавать форму и вкус сыпучим и текучим ингредиентам. И в этом волшебство! Готовить на самом деле просто и увлекательно, и самое загадочное — это то, что даже для самых сложных изделий нужны самые простые продукты: мука, сахар, яйца, масло. Надеюсь, эта книга поможет вам радовать и удивлять своих близких, создавать атмосферу тепла и уюта дома с ароматами свежей выпечки.

ISBN 978-5-44-853799-8

© Яшкина Л.  
© Издательские решения

## Содержание

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Морковный торт с сырным кремом    | 6 |
| Рецепт трубочек бабушки Лиды      | 7 |
| Лимонные кексы                    | 8 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 9 |

# Сладости для радости Книга рецептов

**Лидия Яшкина**

*Иллюстратор* Анна Воронцова

© Лидия Яшкина, 2017

© Анна Воронцова, иллюстрации, 2017

ISBN 978-5-4485-3799-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



## Морковный торт с сырным кремом

*Для теста:*

- 4 яйца
- 3/4 стакана растительного масла
- 2 стакана сахара
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- 1 стакан муки
- 2 ч. л. соды
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. соли
- 2 ч. л. корицы
- 3 стакана тертой моркови
- 1 стакан орехов

*Для крема:*

- 250 гр размягченного сливочного масла
- 450 гр сливочного сыра
- 2 стакана сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта



1. Смешиваем яйца, растительное масло, сахар, ванильный экстракт.
2. Вмешиваем муку и остальные сухие ингредиенты, специи, а также морковь и орехи.
3. Для крема взбиваем масло, сливочный сыр и сахарную пудру с ванильным экстрактом.
4. Коржи выпекаем 40 минут при температуре 190 градусов. Смазываем кремом и посыпаем орехами.

## Рецепт трубочек бабушки Лиды



3 стакана муки  
250 гр сливочного масла  
1 стакан сметаны (или кефира)  
50 гр яблочного повидла  
50 гр грецких орехов  
50 гр изюма

1. Муку и сливочное масло мелко порубим ножом и, постепенно подливая стакан сметаны (или кефира), продолжаем рубить.
2. Смешиваем получившуюся массу и скатываем в колбаску. Далее ее необходимо порезать на 18 долек и скатать в шарики.
3. Ставим их на холод на 4—6 часов.
4. Постепенно достаем и тоненько раскатываем, кладем повидло, рубленые грецкие орехи и изюм (предварительно пропаренный в сливочном масле).
5. Сворачиваем в трубочку и печем 25 минут при температуре 170 градусов.
6. Вынимаем трубочки из духовки, смазываем сливочным маслом, посыпаем сахарной пудрой и разрезаем на части.

## Лимонные кексы



130 гр муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
50 гр сливочного масла  
130 гр сахара  
1 яйцо  
1 лимон  
130 гр йогурта

1. Муку хорошо смешиваем с разрыхлителем.
2. В другой чаше смешиваем масло комнатной температуры и сахар.
3. Взбиваем масло с сахаром до полного соединения ингредиентов.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.