

Лидия Шкина



Лидия Яшкина
Сладости для радости.
Книга рецептов

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=24611521
ISBN 9785448537998*

Аннотация

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.

Содержание

Морковный торт с сырным кремом	6
Рецепт трубочек бабушки Лиды	8
Лимонные кексы	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

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



*Радости
для радости*



КНИГА РЕЦЕПТОВ



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.