

The background of the entire page is a repeating grid of various desserts. The items include: a bowl of fruit and cream, a slice of multi-layered cake, a stack of pancakes, a slice of red velvet cake, a cup of pink pudding, and a slice of chocolate cake with cream. These images are arranged in a regular pattern across the page.

А. Д. ЦАРЬКОВ

**ЛУЧШИЕ ДЕСЕРТЫ  
В МИКРОВОЛНОВКЕ**

# **Александр Дмитриевич Царьков**

## **Лучшие десерты**

### **в микроволновке**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=25440051](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25440051)*

*ISBN 9785448561221*

#### **Аннотация**

В этой книге собраны рецепты лучших десертов в микроволновке: торты, кексы, пирожные, пироги и многое другое. Вы сможете научиться готовить шикарные десерты за считанные минуты, не проводя долгие часы у плиты.

# Содержание

Быстрый торт	5
Бисквит	6
Банановый десерт	7
Безе	8
Нежное суфле	9
Овсяное печенье	10
Варёная сгущёнка	11
Пирожные картошка	12
Карамель	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

# **Лучшие десерты в микроволновке**

**Александр  
Дмитриевич Царьков**

© Александр Дмитриевич Царьков, 2017

ISBN 978-5-4485-6122-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Быстрый торт

Ингредиенты:

Мука – 4 ст. ложки

Сахар – 3 ст. ложки.

Какао-порошок – 1 ст. ложка.

Яйца – 1 штука.

Молоко – 4 ст. ложки.

Ванильная эссенция – 1/4 чайных ложки.

Шоколад – 50 грамм.

- 1) В тарелку просеиваем муку и какао-порошок. Туда же добавляем сахар.
- 2) Добавляем молоко, яйцо и ванильную эссенцию.
- 3) Хорошо перемешиваем.
- 4) Добавляем кусочки шоколада.
- 5) Ставим в микроволновку на 2 минуты при максимальной температуре.
- 6) Достаем из микроволновки.
- 7) Готово!

# Бисквит

Ингредиенты:

Мука – 100 грамм.

Сливочное масло – 100 грамм.

Сахарная пудра – 100 грамм.

Яйца – 2 штуки.

Молоко – 30 мл.

Соль – 1/4 чайных ложки.

Разрыхлитель – 1 чайная ложка.

- 1) Выложите в миску, мягкое сливочное масло, сахарную пудру и яйца, перемешайте.
- 2) Добавьте муку, соль, молоко и разрыхлитель.
- 3) Перемешайте, до однородной массы
- 4) Смажьте маслом посуду для выпекания. Перелейте в неё тесто и накройте крышкой.
- 5) Поставьте в микроволновку, примерно на 6 минут.

# Банановый десерт

Ингредиенты:

Бананы – 2 штуки.

Яйца – 2 штуки.

Сахар – 20 грамм.

Варенье – 20 грамм.

- 1) Выманите бананы, разрежьте вдоль на две части.
- 2) Выложите бананы на блюдо, кверху мякотью.
- 3) Каждую половинку смажьте тонким слоем варенья.
- 4) Отделите белки от желтков.
- 5) Взбейте белки вместе с сахаром до образования густой пены.
- 6) Пену выложите сверху на бананы.
- 7) Поставьте в микроволновку на 2 минуты.

# Безе

Ингредиенты:

Яйца – 1 штука.

Сахарная пудра – 250—270 грамм.

- 1) Отделите яичный белок от желтка.
- 2) Высыпая сахарную пудру в миску, и добавляем яичный белок.
- 3) Взбиваем до образования густой массы.
- 4) На дно тарелки кладём пергамент.
- 5) Выкладываем безе небольшими порциями на пергамент.
- 6) Ставим в микроволновку на 1—2 минуты.
- 7) Следим, чтобы безе не подгорело.

# Нежное суфле

Ингредиенты:

Яйца – 3 штуки.

Сахар – 80 грамм.

Шоколад – 50 грамм.

- 1) Отделите белки от желтков.
- 2) Взбейте белки с сахаром, до образования густой пены.
- 3) Натрите шоколад на тёрке.
- 4) Взбитую массу добавьте шоколад.
- 5) Перемешайте и выложите в формочку.
- 6) Поставьте в микроволновку на 30 с. – 1 минуту.

# Овсяное печенье

Ингредиенты:

Овсяные хлопья – 2 стакана.

Сахар – 3/4 стакана.

Яйца – 2 штуки.

Мука – 1 чайная ложка.

Орехи – 1/2 стакана.

Ликер – 1 чайная ложка.

1) Измельчите орехи и овсяные хлопья в блендере вместе с мукой.

2) Смешайте яйца с сахаром и ликёром. Перемешивайте, пока сахар не растворится.

3) Смешайте все компоненты.

4) Посыпьте плоскую тарелку мукой, чтобы печёное не прилипло.

5) Сформируйте небольшие круглые печенки, и поставьте в микроволновку примерно на 5 минут.

6) Следите, чтобы печенки не пригорели.

# Варёная сгущёнка

Ингредиенты:

Сгущенка – 400 грамм.

- 1) Возьмите стеклянную или керамическую тарелку, и выложите в неё сгущёнку.
- 2) Поставьте в микроволновку на 2 минуты.
- 3) Достаньте, перемешайте и снова поставьте в микроволновку на 2 минуты.
- 4) Достаньте, перемешайте и снова поставьте в микроволновку на 2 минуты.
- 5) Достаньте, перемешайте и снова поставьте в микроволновку на 2 минуты.
- 6) Не забывайте следить за сгущёнкой, так как она может убежать.

# Пирожные картошка

Ингредиенты:

Печенье – 300 грамм.

Цельное сгущенное молоко – 300 грамм.

Какао – 4 ст. ложки.

Сливочное масло – 100 грамм.

Сахар – 2 ст. ложки.

1) Измельчите печенье в блендере.

2) В глубокую тарелку, выложите масло и сгущёнку.

Подогрейте эти компоненты в микроволновке в режиме «разморозка» 3 минуты.

3) Дайте немного остыть подогретой смеси. После постепенно высыпайте какао, помешивая смесь ложкой.

4) В получившуюся массу добавьте печенья, тщательно всё перемешайте.

5) Слепите из получившегося теста небольшие пирожные.

6) Обваляйте пирожные в какао.

7) Поставьте на два часа в холодильник.

# Карамель

Ингредиенты:

Сахар белый – 90 грамм.

# 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.