

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка
выпечка

Сергей Павлович Кашин

Мультиварка. Выпечка

Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8083591

Мультиварка. Выпечка / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07316-9

Аннотация

Сегодня ни для кого не секрет, что в мультиварке можно не только варить, жарить, тушить, но и выпекать. Кексы, запеканки, пироги, шарлотки, торты – все это и многое другое можно без труда приготовить в современном чудо-приборе. О, домашняя выпечка! Это огромное поле для творчества и фантазии! В этой книге вы найдете множество рецептов вкусной и оригинальной домашней выпечки от хлеба до пирожных. Рецепты рассчитаны как на каждый день, так и для торжественных случаев. Балуйте себя и своих близких чем-нибудь вкусеньким на десерт и экономьте свое время с мультиваркой!

Содержание

Мультиварка. Выпечка	4
Пирог с творогом и фруктами	4
Пирог с творогом и черникой	5
Шарлотка «Традиционная»	6
Персиковый пирог	7
Шарлотка-кекс	8
Пирог из слоеного теста с грушами и смородиной	9
Овсяный пирог с черносливом	10
Песочный пирог с черешней	11
Шоколадный кекс с арахисом	12
Кекс с черносливом, цукатами и корицей	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Мультиварка. Выпечка

Составитель Сергей Павлович Кашин

Пирог с творогом и фруктами

Ингредиенты:

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3—4 ст. л. сахара, 4 яйца, 20 мл растительного масла, питьевая сода на кончике ножа.

Для начинки: 500 г творога, 200 мл жирных сливок, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яблоко, 2 груши, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления: Груши и яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Из маргарина, просеянной муки, сахара, яиц и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную растительным маслом чашу. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки груш и яблок, готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог с творогом и черникой

Ингредиенты:

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 600 г творога, 200 г черники, 150 г сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 1 ст. л. крахмала.

Для украшения: 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. кокосовой стружки.

Способ приготовления: Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части.

Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в присыпанную мукой чашу. Меньшую часть тонко раскатать, нарезать полосками шириной 2 см, сделать по краям каждой полоски косые надрезы с помощью ножа.

Чернику вымыть. Творог протереть через сито, смешать с сахаром (100 г) и 1 яйцом, выложить на корж. Сверху положить чернику и залить все молоком, смешанным с оставшимся яйцом, сахаром и крахмалом. Украсить изделие полосками теста, готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут. Посыпать сахарной пудрой и кокосовой стружкой.

Шарлотка «Традиционная»

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 500 г яблок, 1 ст. л. маргарина, 1 ст. л. манной крупы.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками.

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто. Яблоки выложить в чашу, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой, залить тестом.

Готовить в режиме «Выпечка» 35 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Персиковый пирог

Ингредиенты: 300 г муки, 200 г консервированных персиков, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 100 мл молока, 1 чайная ложка молотой корицы, $\frac{1}{3}$ чайной ложкой питьевой соды, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления: Персики измельчить, добавить яйца, сахар и молоко, взбить.

Всыпать просеянную муку, смешанную с корицей и содой, добавить сливочное масло, замесить однородное тесто.

Выложить его в смазанную маргарином чашу, готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Шарлотка-кекс

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г сахара, 180 г сливочного масла, 500 г яблок, 2 яйца, 70 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками.

Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванильный сахар, взбить.

Продолжая взбивать, добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом.

Яблоки выложить в смазанную маргарином и присыпанную мукой чашу, сверху выложить тесто.

Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Шарлотку охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог из слоеного теста с грушами и смородиной

Ингредиенты: 300 г слоеного теста, 3 груши, 200 г черной и красной смородины, 3—4 ст. л. сахара, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления: Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Смородину перебрать, вымыть.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином чашу, сделав бортики.

Осторожно наколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить сверху груши и смородину, посыпать сахаром.

Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Овсяный пирог с черносливом

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г овсяных хлопьев, 200 г сметаны, 100 г чернослива, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, $\frac{1}{3}$ чайной ложки пищевой соды, 1 ст. л. сливочного маргарина.

Способ приготовления: Чернослив вымыть, мелко нарезать. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить овсяные хлопья, муку, апельсиновую цедру, чернослив и соду, тщательно перемешать.

Выложить полученную смесь в смазанную маргарином чашу, готовить в режиме «Выпечка» 30–35 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Песочный пирог с черешней

Ингредиенты: 500 г песочного теста, 450 г черешни, 200 г сахара, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления: Черешню перебрать, вымыть, удалить косточки, размять, смешать с сахаром и лимонной цедрой.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 1 см, выложить в смазанную маргарином чашу, сделав бортики. Выложить начинку из черешни, готовить в режиме «Выпечка» 15 минут.

Выложить на черешню яичные белки, взбитые с сахарной пудрой и лимонным соком в крепкую пену. Готовить еще 15 минут в том же режиме. Оставить в режиме «Подогрев» на 5 минут.

Шоколадный кекс с арахисом

Ингредиенты: 600 г муки, 400 г сахара, 400 мл сливок, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 50 г очищенного арахиса, 50 г темного шоколада, 3 ст. л. порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. маргарина, $\frac{1}{3}$ чайной ложки питьевой соды.

Способ приготовления: Арахис нарубить. Шоколад натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сливки и соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром, замесить тесто. Добавить орехи и шоколад, перемешать.

Чашу смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 45 минут.

Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Кекс с черносливом, цукатами и корицей

Ингредиенты: 500 г муки, 300 г сахарной пудры, 200 мл молока, 100 г чернослива, 100 г цукатов, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. пищевого разрыхлителя, 1 ст. л. маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тертой лимонной цедры.

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.