

КУЛИНАРНАЯ МАГИЯ

СЕКС - ДЕСЕРТЫ

рецепты
для счастливых
отношений

ВАНДА ВУД

18+

Ванда Вуд
**Кулинарная магия. Секс-
десерты. Рецепты для
счастливых отношений**
Серия «Кулинарная магия. Рецепты
для счастливых отношений», книга 7

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48786397
SelfPub; 2024*

Аннотация

Ванда Вуд – современная английская писательница, талантливый кулинар и ведунья-травница. Прочитав эту книгу, вы легко научитесь готовить 16 волшебных секс-десертов, используя кулинарную магию в повседневной жизни так часто, как вам хочется. Магические десерты усилят вашу сексуальность и возможности вашего мужчины в интимной жизни. С этой книгой вы откроете в себе силу истинной волшебницы!

Содержание

Знакомство с автором	4
Часть 2. Секс-десерты. Волшебные рецепты	9
1.Рецепт «Конфеты любви»	9
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Ванда Вуд

Кулинарная магия. Секс-десерты. Рецепты для счастливых отношений

Знакомство с автором

Будем знакомы, меня зовут Ванда. В моей семье 5 поколений талантливых женщин, ведающих тайны и особенности нашего мира, и я одна из них.

Мы, женщины –истинные творцы реальности. Мы рожаем детей, мы выращиваем цветы, мы готовим. Мы создаем силой своей любви и намерений желанные события.



Это четвертая книга из серии. Первая называется «Кули-

нарная магия. Секс-олады для счастливых отношений», вторая – «Новогодняя карта сокровищ на 2020 год», третья – «Кулинарная магия. Любовный эликсир. Рецепты для счастливых отношений». Все книги уже в продаже. В них вы найдете ценные подсказки и рецепты, дополняющие друг друга. При желании прочтите их перед освоением рецептов секс-десертов.

Если вы успели прочитать мои предыдущие книги, вы уже знаете многое о кулинарной магии. А в этой книге мы еще более подробно разберем нюансы создания желанной действительности с помощью магической готовки в теории и на практике.

Эта книга также разделена на две части. Для удобства в первой части мы кратко пробежимся по магической теории, я напомним основные моменты, о которых нужно помнить прежде чем приступать к магической готовке.

Во второй части книги будут мои лучшие действенные рецепты десертов, пробуждающие в каждом кто их отведаст лучшие чувства: радость, страсть, любовь и удовлетворение.

Секс-десерты можно применять для того чтоб усилить свой магический сексуальный потенциал. Десерты, стимулирующие проявление сексуальности можно использовать, чтобы усилить влечение к вам именно вашего мужчины, повысить его потенцию, помочь ему стать более уверенным и

раскрепощенным в интимной сфере.

Поэтому используйте рецепты с умом, добавляя по своему желанию знания из первой части и предыдущих моих книг. И только во благо творите.

Часть 1. Магическая теория

Кулинарная магия – это один из древнейших видов магии.

Магия приготовления волшебных десертов – это своего рода энергия, манипуляции с которой позволяют, не просто приготовить сладость, а вложить в создание блюда определённый посыл, намерение. Например, сделать так, чтобы тот, кто попробует этот десерт стал чувствовать себя счастливее.

Существует много способов, позволяющих наполнить кулинарный процесс и сами десерты магической силой. Например, можно осветить, благословить продукты, из которых вы будете готовить. Можно зарядить приготовленный десерт энергией стихии своего мужчины для усиления его потенциала и усиления вашей связи с ним (подробнее о техниках по наполненности каждой стихии и самих стихиях вы можете прочитать в книге «Кулинарная магия. Секс-олады для счастливых отношений»). Также для усиления эффекта магического воздействия можно использовать свойства материала и цвета посуды, любовные эликсиры как дополнение, визуализацию желанного, начертания на тесте/смеси при го-

товке посланий, магические свойства пряностей и фруктов.

А еще важно использовать знания о Луне. Все эти моменты я рассказывала в предыдущих книгах, все эти моменты важны. Важно также и то, что готовить волшебные десерты необходимо только на растущей Луне в благоприятные дни или в полнолуние, тогда эффект будет положительным. Помешивать при готовке можно только по часовой стрелке (о важности этих моментов, для чего именно так – подробно я рассказывала в предыдущих книгах).

Напомню еще, что достижение желаемого эффекта будет в том случае, если вас с объектом любви уже связывают отношения, и их нужно либо укрепить, либо вернуть в правильное русло. Никакой одержимости или бездумной зависимости, стремлений разрушить чей-либо союз в ваших помыслах быть не должно.

А сейчас мы вновь приступаем к созданию ароматного вкуснейшего волшебства!

Будем готовить секс-десерты!

Часть 2. Секс-десерты. Волшебные рецепты

1.Рецепт «Конфеты любви»

Ингредиенты:

Курага яркая, крупная и мясистая 12 шт.

Миндаль крупный 12 шт.

100 гр плитка горького шоколада

Сахарная пудра

Конфеты готовят на растущей луне и подают в этот же вечер. Готовим так.

Курагу промываем в чистой проточной воде и обсушиваем.

Миндаль ошпариваем кипятком, удаляем кожицу и опускаем в растопленный шоколад. Шоколад растапливать нужно на водяной бане. Температура после плавления шоколада не должна превышать 45 С

Когда растапливаем шоколад, мешаем его по часовой стрелке и пишем ложкой послание на поверхности при помешивании. Посланием может быть, как ваше признание в любви, так и более смелые желания. Шоколад – это афроди-

знак, стимулятор, он отлично впитывает и передает сексуальную энергию, посыл.

Далее выкладываем орехи на пергамент и ждем, когда шоколад застынет. После помещаем орех в шоколаде в курагу и обваливаем конфету в сахарной пудре по часовой стрелке.

Выкладываем конфеты на блюдо с красными свежими розами и берем тарелку в правую руку. Левую руку заносим над конфетами, раскрываем ладонь и стараемся вспомнить все самые яркие моменты, что были между вами и вашим любимым

А сейчас можно угощать своего мужчину конфетами, предложив ему и любовный эликсир. Этот рецепт отлично подойдет и для соблазнения девушки.

2.Рецепт пирога «Любовное послание»

1. Ингредиенты для теста:

Пшеничная просеянная трижды мука 170 г

Растительное, желательно оливковое масло 35 г

Масло сливочное 45 г

Родниковая или минеральная чистая вода

Соль по вкусу

2. Ингредиенты для начинки:

Спелая яркая черешня или вишня без косточек 500 г

Коричневый сахар 3 ст. л.

Молотая корица 1 ст. л.

Жирное молоко

Вишневый ликер

Для теста соединяем растительное масло, сливочное масло, половину муки и соль. Вымешиваем по часовой стрелке с мыслями любви, постепенно добавляя воду и оставшуюся муку.

Пока тесто подходит, смешиваем черешню, вишню, ликер, сахар и корицу.

Тесто раскатываем в виде круга, оставив немного теста для формирования верхней части пирога и стенок. По всей поверхности круга распределяем вишневую начинку, из оставшегося теста делаем стенки и «крышку».

Из небольшого кусочка теста вырезаем сердечко и выкладываем его посередине пирога. Зажигаем ароматическую палочку с ароматом вишни и произносим: «Я наполняю этот волшебный пирог своей любовью».

После слегка смазываем поверхность пирога молоком и ставим его в разогретую до 220 С духовку. Выпекаем 10 минут и уменьшаем огонь до 180 С. Выпекаем пирог до готовности (примерно 30 минут).

Подавайте на посуде соответствующей стихии вашего мужчины, украсив блюдо свежей черешней.

3. Рецепт торта «Вечер соблазна»

Ингредиенты:

Пшеничная просеянная трижды мука 2 стакана

Сахар 5,5 стакана. (2,5 ст. для теста, 3 ст. для крема)

Яйца 15 шт. (10 шт. для теста, 5 шт. для крема)

Какао 10 ст. л. (7 для крема, 3 для теста)

Коньяк 1 стакан.

Сливочное масло пачка

Жирное молоко 6 ст. л.

Свежая черешня или вишня 2,5 стакана

Горький шоколад 150 г

1 пакет ванильного сахара.

Ставим кастрюлю или миску на огонь на водяную баню и взбиваем в ней яйца с сахаром до плотной пены по часовой стрелке. Затем снимаем посуду с огня и продолжаем взбивать до полного охлаждения массы.

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.