

КУЛИНАРНАЯ КНИГА

# СЛАДКИЕ РЕЦЕПТЫ



МАРГАРИТА КОЛЕСОВА

12+

Маргарита Колесова  
**Сладкие рецепты**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

**Колесова М. Н.**

Сладкие рецепты / М. Н. Колесова — «ЛитРес: Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-04805-8

Книга «Сладкие рецепты» выручит лёгкими, быстрыми и вкусными рецептами. Неповторимый вкус в каждом рецепте. Хозяйке на заметку и в будни, и в праздники. Здесь вы найдёте манящие разнообразные пряники и пироги, торты и кексы, печенье и чизкейки и другие простые, но очень вкусные сладкие рецепты. Все блюда приготовлены и апробированы.

ISBN 978-5-532-04805-8

© Колесова М. Н., 2020  
© ЛитРес: Самиздат, 2020

## Содержание

О муке	5
Абрикосовый пирог	6
Армянская кята	7
Банановый пудинг	8
Безе	9
Быстрый яблочный пирог	10
Десерт из творога и тыквы	11
Карамельно-ореховый пирог	12
Кальцунья со сладким сыром	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

## О муке

Всего существует 3 вида помола муки.

**1. Тонкий помол** – такую муку делают из предварительно очищенных зёрен от всех оболочек. Часто применяется в кулинарии. Он подходит для приготовления домашнего хлеба, сладкой и сдобной выпечки, макарон и т. д. Полезных веществ в своём составе не имеет.

**2. Средний помол** – получают из зерна, которое имеет оболочку. За счёт этого полезных веществ сохраняется больше. Такая мука будет гораздо полезней для организма.

**3. Грубый помол** – такая мука ещё называется обойной или цельнозерновой. Она содержит большое количество природных веществ, витаминов и минералов. Для организма она наиболее рекомендована. Часто применяется при приготовлении хлеба.

Кроме пшеничной муки, в кулинарии используются и другие виды муки, обладающие пользой и интересным вкусом.

**Кукурузная** – широко применяется при выпечке хлебов. Обладает более низкой калорийностью, укрепляет сосуды, иммунную систему и кости.

**Рисовая мука** – выводит из организма токсины и улучшает пищеварение. В чистом виде из рисовой муки не готовят, т.к. она не обладает пластичными свойствами. Её обязательно смешивают с другой мукой.

**Гречневая** – самый диетический вид муки, может использоваться при приготовлении детских смесей. В чистом виде мало используют, т.к. нет нужного количества клейковины, поэтому часто смешивают с другими видами муки. Нормализует уровень гемоглобина.

**Овсяная мука** - полезна для ЖКТ, нормализует уровень холестерина и сахара в организме. Применяется при изготовлении сладкой выпечки.

## Абрикосовый пирог

### Понадобится:

Абрикосы – 300-350гр;  
Абрикосовое варенье или джем – 40гр  
Масло сливочное – 100гр;  
Сахар – 150гр;  
Ванильный сахар – 1-1,5 ч. ложки;  
Яйца – 2шт;  
Разрыхлитель – 2 ч. ложки;  
Соль – 1 щепотка.

### Приготовление:

1. Абрикосы помыть, обсушить и разрезать на дольки, удалив косточки.  
Для теста:
2. Масло взбить с сахаром и ванильным сахаром до однородной массы. Добавить яйца и снова взбить.
3. Всыпать муку с разрыхлителем и солью. Вымесить мягкое тесто.
4. Форму для выпечки смазать маслом. На дно положить пергаментную бумагу.
5. Выложить тесто и разровнять. Смазать вареньем или джемом. Сверху разложить абрикосовые дольки.
6. Выпекать 40 минут.
7. Прежде чем доставать из формы, дать остыть.

## Армянская кята

### **Понадобится:**

Для теста:

Масло сливочное – 200гр;

Мука – 2 стакана;

Яйцо – 1шт;

Кефир – 2/3 стакана;

Сода 2/3 чайной ложки;

Ванилин по вкусу.

Для начинки:

Масло сливочное – 120-130гр;

Сахар – 1,5 стакана;

Мука – 2 стакана.

Для смазывания:

Яйцо – 1шт.

### **Приготовление:**

Для теста:

1. Смешать масло, муку, соду и ванилин. Добавить кефир и яйцо.

2. Замесить тесто и положить в холодильник на 2 часа.

В это время делаем начинку:

3. Смешиваем масло, сахар и муку в однородную массу.

4. Раскатать тесто на несколько пластов на 1-1,5 см.

5. На пласты выложить начинку и скрутить в рулет.

6. Смазываем изделия яйцом.

7. Надрезать рулет ножом (можно фигурным ножом) не до конца (т.к. начинка может вытечь) на куски шириной 3-4 см.

8. Выпекать до золотистого цвета.

## **Банановый пудинг**

### **Понадобится:**

Бананы – 4 шт.;

Творог – 200 гр;

Масло сливочное – 90 гр;

Молоко – 1/3 стакана;

Яйца – 2 шт.;

Сахар – 4 ст. ложки

### **Приготовление:**

1. Размягчённое масло растереть с сахаром и желтками.
2. Творог и бананы размять вилкой. Соединить, добавить молоко и желтково-масляную массу. Взбивать в миксере, осторожно добавляя белки.
3. Выложить массу в смазанную форму. Запекать 20-30 минут.

## Безе

**Понадобится:**

Яичный белок – 2шт;

Сахар – 100гр.

**Приготовление:**

1. Взбить белки до пышной и густой пены, постепенно добавляя сахар.
2. Застелить противень пергаментной бумагой. Выдавить массу небольшими порциями с помощью кондитерского шприца или мешка на пергамент.
3. Выпекать безе около 1 часа при 100 градусах, либо 30 минут при 150 градусах. Затем ещё 20 минут при открытой духовке.

## Быстрый яблочный пирог

### Понадобится:

Мука – 200гр;  
Яблоки – 400гр;  
Масло сливочное – 120гр;  
Сахар – 200гр;  
Яйца – 3шт;  
Сыр маскарпоне – 200гр;  
Лимон (сок и тёртая цедра) – 1шт;  
Сахар ванильный – 2 ст. ложки;  
Разрыхлитель – 2 ч. ложки;  
Миндаль молотый – 150гр.

### Приготовление:

1. Яблоки нарезать дольками и сбрызнуть их соком лимона (чтобы мякоть не потемнела).
2. Сливочное масло растопить. Яйца с сахаром (140гр) и ванильным сахаром взбить.
3. Подмешать растопленное масло и маскарпоне к яйцам с сахаром.
4. Добавить просеянную муку, смешанную с миндалём, разрыхлителем и цедрой лимона.
5. Вылить тесто на смазанной маслом и посыпанный мукой противень. Сверху распределить дольки яблок.
6. Посыпать 2-3 столовыми ложками сахара и выпекать примерно 25 минут, чтобы пирог зарумянился.
7. Посыпать сахаром и дать остыть.

## Десерт из творога и тыквы

### Понадобится:

Тыква – 500гр;

Творог 9% – 300-350гр;

Яйца – 2шт;

Сахар – 6 ст. ложек;

Изюм – 50гр;

Манная крупа – 3 ст. ложки;

Сливочное масло (растопленное) -1 ст. ложка;

Соль – 1 щепотка.

### Приготовление:

1. Тыкву очистить и нарезать кубиками. Выложить на противень на бумагу для выпекания. Поместить в духовку на 180 градусов. Выпекать 40 минут. Остудить и сделать пюре.

2. Яйца взбить с солью.

3. Манку залить тёплой водой, дать набухнуть.

4. Отмерить половину сахара. Соединить тыквенное пюре, половину сахара, половину манки, половину яичной смеси. Всё перемешать.

5. Изюм вымыть, залить горячей водой на 5 минут. Вынуть, обсушить.

6. Творог протереть через сито. Добавить к творогу оставшиеся масло, манку, сахар, яичную массу и подготовленный изюм.

7. Смазать сливочным маслом форму для выпекания. Выложить небольшое количество тыквенного пюре, на него – немного творожной массы. Выкладывать так слоями. Выпекать 50 минут. Вкуснятина готова!

## Карамельно-ореховый пирог

### Понадобится:

Мука – 150гр;  
Масло сливочное – 250гр;  
Сахар – 400гр;  
Яйцо – 1шт;  
Сметана – 100гр;  
Сок лимона – 1 ч. ложка;  
Соль -1 щепотка;  
Орехи (любые) – 300гр.

### Приготовление:

1. Из муки, 50гр сахара, 100гр нарезанного кубиками сливочного масла, яйца и соли замесить песочное тесто.
2. Завернуть тесто в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 30 минут.
3. В это время приготовить начинку. При постоянном помешивании довести до кипения 250 мл воды с соком лимона и 350гр сахара. Уваривать сироп до коричневого цвета. Снять кастрюлю с огня.
4. К получившейся карамели подмешать сметану и орехи. Оставшееся масло нарезать кубиками, добавить в ореховую карамель и перемешивать пока масло не растает. Дать начинке остыть.
5. Тесто тонко раскатать. Смазать форму любым маслом. Выложить тесто, по краям сделать бортики.
6. На тесто вылить приготовленную начинку и выпекать 35 минут.
7. Готовому пирогу дать остыть в форме около 10 минут, затем вынуть.

## Кальцунья со сладким сыром

### Понадобится:

Мука – 1кг;

Масло растительное –  $\frac{3}{4}$  стакана;

Вода – 1 стакан;

Лимон – 1 шт;

Соль по вкусу.

Для начинки:

Сыр сладкий – 1 кг;

Яйцо – 3 шт;

Мята (свежая или сушёная) – 1 ч. ложка;

Кунжут – 2 ст. ложки;

### Приготовление:

1. Выжать из лимона сок.
2. Соединить масло с соком, добавить воду, посолить и размешать.
3. Муку просеять в миску с маслом и соком. Замесить мягкое тесто.
4. Раскатать тесто в пласт толщиной 4-5мм. Вырезать из него кружки диаметром около 10см.
5. Начинка: сыр измельчить, смешать с двумя яйцами, добавить мяту.
6. В середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края так, чтобы получился полукруг.

## **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.