



Самые вкусные десерты и сладости



Дарья Костина
Самые вкусные
десерты и сладости
Серия «Быстро, вкусно, просто»

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=315132

Самые вкусные десерты и сладости/Авт.-сост. Д. Костина.: Астрель;

Москва; 2010

ISBN 978-5-170-68443-4

Аннотация

Эта книга для всех, кто любит полакомиться чем-то вкусным, да еще и приготовленным дома. Попробуйте приготовить предложенные здесь сладости – и вам не придется идти за ними в магазин. Для широкого круга читателей.

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Домашние лакомства | 4 |
| Кексы | 6 |
| Кекс «Банановый» | 6 |
| Кекс «Изюминка» | 7 |
| Миндально-банановый кекс | 8 |
| Кексики «Апельсиновые» | 9 |
| Печенье и пряники | 10 |
| Апельсиновое печенье | 10 |
| Колечки с корицей | 11 |
| Курабье медовое | 12 |
| Курабье «Бакинское» | 13 |
| Миндальные шарики | 14 |
| Лимонные фигурки | 15 |
| Миндальное печенье с фруктами | 16 |
| Овсяное печенье «Анцакс» | 17 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 18 |

Самые вкусные десерты и сладости

Составитель Костина Дарья

Домашние лакомства

Эта книга – для всех, кто любит полакомиться чем-то вкусным, да еще и приготовленным дома! Теперь они могут по достоинству оценить вкусовые преимущества только что выпеченных великолепных тортов, пирожных, рулетов, пудингов, печенья и прочих лакомств.

Для приготовления всех этих вкусностей вам понадобятся мука, крупы, яйца, различные жиры, фрукты и ягоды, орехи, сахар, шоколад и какао, кофе и чай, молоко, сметана, сливки и еще много других продуктов, в том числе и самых простых и недорогих.

Сладкие кушанья присутствуют практически в каждом меню, а в некоторых случаях вместо обильного застолья накрывают так называемый «сладкий» стол. Особенно уместно это на детских праздниках, хотя и многие взрослые не откажутся от этого привлекательного и, несомненно, самого

вкусного и любимого многими вида угощения.

Попробуйте приготовить предложенные в этой книге домашние сладости – и вам больше не захочется идти за лакомствами в магазин!

Приятного аппетита!

Кексы

Кекс «Банановый»

● *3 стакана муки, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан сметаны, простокваши или кефира, 1 ч. ложка соды, 3–4 банана.*

Сливочное масло растереть добела с сахаром, добавить яйца и тщательно перемешать. Сметану, простоквашу или кефир влить в стакан, добавить соду, размешать и перелить в миску. Затем всыпать туда просеянную муку и вымесить тесто, напоминающее по густоте сметану. Бананы мелко нарезать и перемешать с тестом.

Форму для кексов с отверстием в середине посыпать мукой, выложить в нее тесто, поставить в нагретую духовку и выпекать при температуре 180–200 °С около 40 минут, пока кекс не зарумянится. Подавать в теплом виде, нарезав ломтиками.

Кекс «Изюминка»

● 3 стакана муки, 1 пачка (250 г) размягченного маргарина, 1 стакан сахара, 3 яйца, ½ стакана молока, 1 пакетик разрыхлителя, 3–4 ст. ложки изюма.

Изюм промыть горячей водой и обсушить. Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем. Яйца взбить с сахаром и нарезанным на кусочки маргарином, влить в эту смесь подогретое молоко и хорошо перемешать. Затем добавить муку и изюм и тщательно перемешать с помощью миксера. Полученное тесто вылить в смазанную маслом форму для кекса, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 30–40 минут. Подавать теплым или охлажденным с густым вареньем или любым сладким соусом.

Миндально-банановый кекс

● 2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 175 г сливочного масла, $\frac{2}{3}$ стакана изюма, 1 банан, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка пекарского порошка, 2 ст. ложки очищенного миндаля.

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное сливочное масло и муку, просеянную вместе с пекарским порошком, и хорошо вымесить. Изюм промыть и обсушить. Банан очистить, нарезать небольшими кубиками и перемешать с сахаром и изюмом. Полученную фруктовую смесь соединить с тестом и хорошо вымесить. Готовое тесто выложить в форму, дно которой застелено бумагой, посыпать кекс сверху половинками миндаля, поставить в теплую духовку и выпекать в течение часа. Остывший кекс разрезать на тонкие ломтики и выложить на блюдо.

Кексика «Апельсиновые»

● 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки соды, $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса, 2 стакана апельсинового сока, 6 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Муку просеять в миску, добавить сахар, яйца, апельсиновый сок, четыре столовые ложки растительного масла, соль и погашенную уксусом соду и хорошо перемешать до однородного состояния. Полученным тестом наполнить на $\frac{2}{3}$ маленькие формочки для кексов, смазанные подсолнечным маслом и посыпанные мукой, поместить их на нижнюю полку духовки и выпекать кексика около получаса при температуре 180 °С.

Готовые изделия вынуть из формочек и посыпать сахарной пудрой.

Печенье и пряники

Апельсиновое печенье

● *1½ стакана муки, 400 г размягченного маргарина или сливочного масла, 2 стакана сахара, 5 яичных белков, тертая цедра с одного апельсина или лимона.*

Охлажденные яичные белки взбить в крепкую пену. Сливочное масло или маргарин растереть добела с сахаром, добавить апельсиновую или лимонную цедру и, размешивая, постепенно ввести взбитые белки. В полученную массу всыпать просеянную муку и вымесить однородное тесто. Затем чайной ложкой выложить тесто на лист в виде горок на небольшом расстоянии друг от друга, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать при температуре 160–170 °С до готовности.

Колечки с корицей

● *½ стакана муки, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина, 5 вареных яичных желтков, 1 сырое яйцо, ⅓ стакана сахара, 2 ч. ложки корицы.*

В миску просеять муку, добавить масло, вареные желтки, яйцо, ⅓ стакана сахара и половину корицы и растереть сначала деревянной ложкой, а потом руками около 15 минут, чтобы получилась однородная масса. Затем тесто раскатать в тонкий жгутик, нарезать его на небольшие кусочки и сформовать из них колечки. Обвалять их в оставшемся сахаре, растертом с корицей, выложить на посыпанный мукой лист, поместить в нагретую духовку и выпекать на слабом огне до готовности.

Курабье медовое

● *1½ стакана муки, 120 г сливочного масла, ½ стакана сахарной пудры, 2 ч. ложки меда, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 4 ст. ложки молока, по ⅓ ч. ложки молотой гвоздики и кардамона, ⅓ пакетика ванильного сахара.*

Сливочное масло растереть в пену, затем добавить сахарную пудру, мед, гвоздику, кардамон и лимонную цедру и снова растереть до однородного состояния. После этого влить молоко, полученную массу взбить, потом всыпать просеянную муку, замесить тесто и поставить его на 10–15 минут в холодильник. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать из него стаканом или специальной формочкой круглое печенье. Выложить курабье на сухой противень, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать на слабом огне до золотистого цвета.

Печенье слегка остудить, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром, выложить в вазочку и подать к чаю.

Курабье «Бакинское»

● 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 яичный белок, $\frac{1}{3}$ пакетика ванильного сахара, по одной ч. ложке абрикосового и яблочного повидла.

Сливочное масло растереть добела с сахарной пудрой, добавить яичный белок и перемешать. Затем всыпать просеянную муку и замесить в течение 5–7 минут тесто, напоминающее густую сметану. Поместить его в кондитерский мешочек с зубчатым наконечником и отсадить с его помощью на противень печенье в виде небольших ромашек и палочек. Печенье в форме ромашек украсить по центру начинкой, приготовленной из смеси абрикосового и яблочного повидла. Противень поставить в нагретую духовку и выпекать курабье в течение 10–15 минут при температуре 200–230 °С.

Миндальные шарики

● *2 стакана очищенного миндаля, 1 стакан сахарной пудры, 1 яйцо, 2 яичных желтка.*

Две столовые ложки миндаля разделить на половинки и отложить для украшения. Остальной миндаль смолоть в порошок. Яйцо и один желток растереть с сахарной пудрой, затем взбить, добавить к этой массе измельченный миндаль и замесить тесто. Сформовать из него шарики размером с маленький грецкий орех и выложить на смазанный жиром противень. В каждый шарик вдавить по три половинки миндаля, расположив их острыми кончиками к центру в виде трехлепесткового цветка, и оставить на ночь.

На следующий день поместить противень в нагретую до 150 °С духовку и выпекать печенье 20–25 минут. Подавать к чаю, кофе или молочному коктейлю.

Лимонные фигурки

● *Для теста:* 3 стакана муки, 150 г маргарина или сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соды, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Для начинки: 1 лимон, 1 стакан сахара.

Приготовление начинки. Лимон вымыть, ошпарить кипятком и натереть на терке, удаляя зернышки. Полученную массу перемешать с сахаром.

Приготовить тесто на соде и сметане, разделить его на две части и раскатать из каждой пласт толщиной 7–10 мм. Один корж выложить на противень, покрыть его равномерно начинкой и положить сверху второй корж. Поместить противень в нагретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 30 минут. Горячую выпечку нарезать на печенье в виде ромбиков, квадратиков, треугольников и т. п.

Миндальное печенье с фруктами

● *1½ стакана очищенного миндаля, 200 г сушеного инжира, сок и цедра с половины лимона, ½ стакана изюма без косточек, ½ стакана мелкого изюма (коринки), 3 яичных белка, ½ стакана сахарной пудры, 50 маленьких тонких вафель или галетного печенья, ⅓ ч. ложки соли.*

Миндаль нарезать соломкой, инжир – маленькими кубиками, оба вида изюма промыть, обсушить и перемешать с орехами и инжиром. Охлажденные белки взбить с солью в крепкую пену, затем осторожно подмешать лимонный сок, тертую цедру и миндальную смесь.

На вафли или печенье выложить двумя чайными ложками миндально-фруктовую смесь, положить изделия на противень, поместить в нагретую до 150 °С духовку и выпекать печенье 30 минут.

Овсяное печенье «Анцакс»

● 5 ст. ложек муки, 5 ст. ложек сахара, $\frac{1}{2}$ пачки (125 г) растопленного маргарина или сливочного масла, $1\frac{1}{3}$ стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 125 г кокосовой стружки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сухих дрожжей, 1 ст. ложка патоки.

В миску всыпать хлопья, кокосовую стружку, сахар, муку и дрожжи, добавить патоку и сливочное масло и хорошо перемешать. Из этого теста сформовать небольшие шарики, выложить их на противень и слегка приплюснуть сверху. Поместить печенье в нагретую до 150–170 °С духовку и выпекать в течение 15 минут.

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.