Печенье по-домашнему

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

К ЛЮБОМУ ПРАЗДНИКУ И НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

рецепты изготовления вкусных печений с самой разнообразной начинкой

Книга-подарок для настоящей хозяйки!

Кулинарные фантазии

Гера Треер

Печенье по-домашнему

«РИПОЛ Классик»

2017

Треер Г. М.

Печенье по-домашнему / Г. М. Треер — «РИПОЛ Классик», 2017 — (Кулинарные фантазии)

ISBN 978-5-38-611405-3

Необыкновенный букет из разноцветного печенья к дню рождения, аппетитный алфавит к детскому празднику и всеобщая радость от совместного производства домашних кондитерских шедевров в виде рождественских звёздочек, новогодних шишечек и пасхальных зайчиков запомнятся вам и вашим близким ничуть не меньше, чем блеск дорогих кристаллов в бархатных коробочках! С помощью этой книги вы научитесь печь самые изысканные, вкусные и оригинальные печенья. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611405-3

© Треер Г. М., 2017
© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Маленькое чудо 6
Печенье простого приготовления 8
Двойное шоколадное печенье из готового печенья с кокосовой стружкой и сливками «Без выпечки» 8
Масляные ромашки из сливочного теста с фруктовым или ягодным вареньем «Бакинское курабье» 9
Морковные кружочки с лимоном, сливочным маслом и сахаром «Дело рыжих» 10
Анисовые лепешечки с сахаром и повидлом «Из микроволновой печи» 11
Банановые хлебцы с апельсинной цедрой, имбирем и сливками «Обалденные» 12
Сахарные ломтики со вкусом топленого масла и ванилью «Хайдезанд» 13
Сливочные кружочки с маком, сахарной пудрой и ванилью «Стародедовские» 14
Ореховые кусочки с коричневым сахаром, миндальной эссенцией и вишневыми цукатами «Фан-клубные» 15
Миндальные кусочки из взбитых белков с ликером «Амаретти с амаретто» 16
Арахисовые ломтики с сахарной пудрой «Изящные» 17
Ореховые кусочки с растворимым кофе, шоколадом и ванильной эссенцией «Незамысловатые» 18
Ванильные колечки с грецкими орехами и йогуртом по-болгарски «Вкусни бисквитки» 19
Миндальные кусочки из сметанного теста с медом, ванильным сахаром и горько-апельсинным ликером «Гран Марнье» 20
Сливочные кружочки с ванильным экстрактом, сахарной пудрой и чаем «Эрл грей» 21
Фруктовые кусочки с грецкими орехами, сахаром, изюмом и курагой «Непростая восточная простота» 22
Масляные шарики с миндалем, ванилью и сахаром по-голландски «Качество выше цены» 23
Имбирные шарики из теста на рисовой муке с фундуком и сахарной пудрой «Конкурентные» 24
Миндальные звездочки с корицей, коричневым сахаром, портвейном или хересом по-английски «Star&Wine» 25
Сливочные шарики из теста на манной крупе с ванилью «Индийское печенье нан хати» 26
Картофельные ломтики с лимонной цедрой, орехами и сахарной пудрой «Французско-нижегородские» 27
Кокосовые кусочки с лимонным соком, шоколадом, корицей и сахаром «Знойные» 28
Коричные шарики из теста на блинной и рисовой муке с ягодным джемом «Фифочки» 29

Песочные квадратики из готового теста с творогом и лимонной цедрой «Семейные ценности» 30
Ореховые кусочки с медом и сахарной пудрой «Пасечные» 31
Сахарные фигурки из теста на майонезе «Без затей» 32
Сливочные шарики с гвоздикой «Курабье по-пловдивски» 33
Кокосовые шарики с миндалем и сгущенным молоком «Остров везения» 34
Масляные шарики из теста на блинной муке с кедровыми орешками и тростниковым сахаром «Улетные» 35
Медовые кружочки с миндалем или кедровыми орешками «Тунисское печенье мезельмен» 36
Конец ознакомительного фрагмента. 37

Гера Треер
Печенье для детей и взрослых

Маленькое чудо

Задумывались ли вы о том, как давно появилось печенье? Вот именно – одновременно с хлебом, и многие считают, что это произошло аж десять тысяч лет назад. Конечно, древние изделия не отличались сладостью и разнообразием – не то что современные! – но они, представьте себе, в некотором смысле даже повлияли на ход истории.

Дело было так. В XIV веке жил в Китае Чжу Юань Чжан, свято соблюдавший недоступные пониманию некитайцев обычаи. Каждый год он, следуя древним обрядам Поднебесной, в пятнадцатую ночь восьмой луны к празднику урожая выпекал лунные пирожки (по-нашему – печенье).

Чжу Юань Чжан был не только ответственным кондитером, но и патриотом. Ему становилось все сложнее соблюдать традицию пятнадцатой ночи восьмой луны, поскольку страной правил не его родной китайский император, а чуждая его сердцу монгольская династия.

Это очень беспокоило Чжу Юань Чжана и других свободолюбивых граждан. Восседая на циновках конспиративных домов, они готовили восстание. Наконец его дата была согласована, но как сообщить о ней широким народным массам и при этом не поплатиться жизнью?

Спасительная идея пришла в голову Чжу Юань Чжану. Наступал очередной праздник урожая пятнадцатой ночи восьмой луны, и он предложил спрятать записку с указанием даты восстания в один из лунных пирожков. Широкие народные массы получили известие, сгруппировались и победили. Но это еще не все: Чжу Юань Чжан взошел на трон и стал первым императором двадцать первой китайской династии Минь.

Если далеко идущие планы по захвату китайского трона занимают не все ваше время, то с помощью этой книги вы успеете творчески отметить любые праздники и значительно украсить будни. С понедельника по пятницу выпекайте печенье на скорую руку, в выходные и торжественные дни удивляйте всех необыкновенной маленькой выпечкой – вместо тортов.

Радуйте именинников рукотворным испеченным подарком, упакованным оригинально, с выдумкой. Ей-богу, необыкновенный букет из разноцветного теста ко дню рождения барышни любого возраста, аппетитный алфавит к детскому празднику и всеобщая радость от совместного производства домашних кондитерских шедевров в виде рождественских звездочек, новогодних шишечек и пасхальных зайчиков запомнятся ничуть не меньше, чем посверкивание дорогих кристаллов в бархатных коробочках.

Чтобы шарики из теста не расползлись в лепешечки, а треугольнички, кружочки и полумесяцы не напоминали головешечки, опытные кондитеры советуют соблюдать простые правила.

Готовое тесто обязательно поместите в холодильник минимум на 30 минут (лучше дольше). Затвердевшее тесто легко раскатывается, и изделия из него не потеряют форму при выпечке.

Тесто можно не только сделать заранее, за 2 дня, завернуть в пищевую пленку или фольгу и хранить в холодильнике, но и заморозить на 1 месяц.

Подготовленные изделия уложите на противень, оставив между ними место. Если печенье крупное, вырежьте его на противне, выстланном фольгой. Не забудьте про обрезки: раскатайте их и вырежьте фигурки.

Для печенья лучше всего использовать алюминиевые противни на 5 см меньше длины и ширины духовки, с одним или двумя бортиками: такие противни обеспечивают наилучшую

циркуляцию воздуха. Однако на тяжелых металлических противнях печенье получается румянее.

Если по рецепту нужно смазать противень маслом, делайте это с помощью скомканной вощеной бумаги, чтобы масло равномерно распределилось. Ставьте в центр духовки один противень с печеньем. Если вы хотите использовать два противня сразу, то в середине выпекания поменяйте их местами, чтобы печенье пропеклось равномерно. Каждый раз перед выпечкой очередной порции охлаждайте противень до комнатной температуры и, если нужно, затем смажьте маслом.

Если рецепт допускает использование маргарина, то этот продукт обязательно должен содержать не менее 80% жира. В противном случае ваше печенье утратит нежность и маслянистость.

Чтобы печенье не подгорело, проверьте, испеклось ли оно за время, указанное в рецепте, а последние несколько минут внимательно следите за выпечкой. Охлаждаясь, печенье станет хрустящим. Дайте ему немного остыть на противнях и лишь затем переложите на решетку, иначе оно рассыплется.

…Кстати, в 2008 году британец Дэнни Уильямс из графства Эссекс выиграл полмиллиона долларов: он вписал в лотерейный билет цифры, которые обнаружил в записочке, вложенной в печенье с предсказаниями.

С пожеланием крупного выигрыша

Гера Треер, автор-составитель

Печенье простого приготовления

Двойное шоколадное печенье из готового печенья с кокосовой стружкой и сливками «Без выпечки»

На 8 шт.:
- 175 г шоколада
- 16 хрустящих печений
- 75 мл двойных сливок
- 3 ст. ложки кокосовой стружки

Растопите кусочки шоколада на водяной бане и, когда шоколад станет жидким, снимите с огня и взбейте с 3 ст. ложками сливок. Оставшиеся сливки взбейте до получения мягких пиков и затем перемешайте с шоколадом.

Смесь поместите на 30 минут – 1 час в холодильник до тех пор, пока она не станет пластичной. Смажьте ею 8 печений, соедините их с оставшимися печеньями и разровняйте края. Готовые изделия обваляйте в кокосовой стружке и поместите в холодильник до подачи.

Масляные ромашки из сливочного теста с фруктовым или ягодным вареньем «Бакинское курабье»

На 1 кг печенья:

- 4 стакана муки
- 1 белок
- 1 ст. ложка смородинного, яблочного, абрикосного и т. п. варенья
- 1 стакан сахара
- 350 г сливочного масла
- соль – по вкусу

Сливочное масло тщательно разотрите с сахаром, постепенно добавляя белок, просеянную муку, и все тщательно перемешайте. Полученное тесто положите в кондитерский мешочек с зубчатой насадкой и понемногу выдавите на сухой противень в виде ромашек.

В центре каждой ромашки сделайте небольшое углубление и положите в него немного нагретого пюре. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 250 °С.

Морковные кружочки с лимоном, сливочным маслом и сахаром «Дело рыжих»

- 1 стакан муки
- 500 г вареной моркови
- 2 яйца
- 1/2 лимона
- 2/3 стакана сахара
- 1 ст. ложка сливочного масла

Пропустите морковь и лимон через мясорубку и смешайте с взбитыми яйцами, сахаром и размягченным маслом. Все взбейте до получения пышной массы и всыпьте, помешивая, муку.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и с помощью формочки (стаканчика) вырежьте кружочки. Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 250 °С.

Анисовые лепешечки с сахаром и повидлом «Из микроволновой печи»

- 1 стакан муки
- 3 яйца
- 3/4 стакана сахара
- 3 ст. ложки теплой воды
- 1 г семян аниса
- повидло или джем – по вкусу

Взбейте яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавьте постепенно муку и воду. Противень смажьте маслом или выстелите бумагой для выпечки.

С помощью кондитерского шприца или ложечки уложите тесто в виде круглых плоских лепешечек. Поверх каждой их них положите 3-5 семян аниса.

Поместите противень в теплое сухое место до образования на поверхности изделий сухой корочки. Выпекайте в микроволновой печи 1 минуту 30 секунд – 2 минуты 30 секунд. Готовое печенье должно оставаться белым.

Остывшее печенье смажьте повидлом или джемом и сложите по двое. По этому рецепту можно приготовить печенье, посыпанное тмином или маком.

Банановые хлебцы с апельсинной цедрой, имбирем и сливками «Обалденные»

- 2 стакана муки
- 4 банана
- 2 стакана сливок
- 2 яйца
- 1/2 стакана сахара
- 1 ч. ложка соды
- 1/4 ч. ложки молотого имбиря
- 1/2 ч. ложки апельсинной цедры

Бананы очистите от кожуры, нарежьте небольшими кусочками и вместе с яйцами, сахаром и сливками взбейте миксером. Муку смешайте с содой, солью, имбирем, апельсинной цедрой и всыпьте смесь в банановое пюре.

Все тщательно перемешайте и уложите в смазанную маслом глубокую форму. Выпекайте в духовке около 1 часа при средней температуре. Готовый корж нарежьте ломтиками толщиной около 1 см.

Сахарные ломтики со вкусом топленого масла и ванилью «Хайдезанд»

- 1 2/3 стакана муки
- 1 1/4 стакана сахара
- ванилин – по вкусу
- разрыхлитель – на кончике ножа
- 200 г сливочного масла

Масло растопите на слабом огне, всыпьте сахар, ванилин, соль и, постоянно помешивая, прогрейте смесь до получения румяной пены. Муку смешайте с разрыхлителем, горячей масляной смесью и быстро замесите гладкое тесто.

Скатайте из него колбаску, остудите, нарежьте ломтиками толщиной 5 мм и уложите их на противень. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 175 °С.

Сливочные кружочки с маком, сахарной пудрой и ванилью «Стародедовские»

- 2 стакана муки
- 1/4 стакана мака
- 1 белок
- 4 ст. ложки сахарной пудры
- 1 ч. ложка ванильного экстракта
- 200 г сливочного масла

Сахарную пудру разотрите с размягченным маслом добела. Добавьте слегка взбитый белок, мак, муку и вымесите в течение 5 минут тесто, напоминающее густую сметану. Поместите тесто в кондитерский мешочек и выдавите кружочками на противень.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 °С. Не передержите печенье в духовке! Оно должно только слегка порозоветь, иначе пересохнет.

Ореховые кусочки с коричневым сахаром, миндальной эссенцией и вишневыми цукатами «Фан-клубные»

На 60–65 шт.:

- 1 3/4 стакана муки
- 300-350 г вишневых цукатов
- 125 г крупно нарубленных ядер грецких орехов
- 2 яйца
- 1 стакан темного коричневого сахара
- 1/2 ч. ложки питьевой соды
- 2/3 ч. ложки разрыхлителя
- 1/2 ч. ложки миндальной эссенции
- 90 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 1/2 ч. ложки соли

Взбейте миксером на низкой скорости все ингредиенты, кроме орехов и цукатов. В полученную массу добавьте грецкие орехи, часть цукатов и перемешайте все деревянной ложкой. Кусочки полученного теста уложите ложкой на противень и посыпьте оставшимися цукатами.

Выпекайте в духовке 12 минут при температуре 200 °С, затем переложите лопаткой на решетку до полного остывания. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Миндальные кусочки из взбитых белков с ликером «Амаретти с амаретто»

На 20 шт.:

- 350 г молотого миндаля
- 1 3/4 стакана сахара
- 4 белка
- 30 мл ликера амаретто

Взбейте белки до получения крепкой пены. Смешайте сахар, миндаль и добавьте в белки. Влейте ликер и аккуратно все перемешайте до получения однородной массы.

Чайной ложкой уложите кусочки массы на противень, смазанный сливочным маслом и выстланный бумагой для выпечки, на расстоянии 2 см друг от друга. Выпекайте в духовке 15 минут до золотистого цвета при температуре 170 °С.

Арахисовые ломтики с сахарной пудрой «Изящные»

На 30 шт.:
- 8-9 ст. ложек муки
- 1 стакан ядер арахиса и 30 ядер – для украшения
- 1 желток
- 4 ст. ложки сахара
- 6 ст. ложек сахарной пудры
- 75 г сливочного масла

Арахис измельчите в кофемолке или пропустите через мясорубку. Взбейте сливочное масло с сахарной пудрой и желтком до получения однородной массы. Всыпьте муку, молотый арахис, тщательно вымесите полученное тесто и поместите его на 1 час в холодильник.

Из охлажденного теста скатайте валик и разрежьте его на 30 ломтиков. Уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень, слегка прижмите и положите на каждое изделие по 1 ядру арахиса. Выпекайте в духовке 15-18 минут при температуре 175 °С. Готовое теплое печенье обваляйте в сахаре.

Ореховые кусочки с растворимым кофе, шоколадом и ванильной эссенцией «Незамысловатые»

На 30–35 шт.:

- 1 стакан муки
- 450 г крупных кусочков грецких орехов
- 90 г растопленного шоколада
- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 ст. ложка растворимого кофе
- 2 ч. ложки ванильной эссенции
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя
- 125 г сливочного масла или маргарина
- 1 ч. ложка соли

Смешайте муку с размягченным маслом и затем добавьте все ингредиенты, кроме грецких орехов. Полученную смесь тщательно взбейте миксером на низкой скорости, всыпьте грецкие орехи и перемешайте полученное тесто деревянной ложкой.

Уложите кусочки теста с помощью ложки на противень. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 °С. Храните в контейнере с плотно закрывающейся крышкой.

Ванильные колечки с грецкими орехами и йогуртом по-болгарски «Вкусни бисквитки»

- 2 1/2 стакана муки
- 3-4 ст. ложки измельченных грецких орехов
- 100 г натурального йогурта
- 3 яйца
- 3 ст. ложки сахарной пудры
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. ложки сливочного масла

Из муки, масла, 2 яиц, сахара, йогурта, разрыхлителя и ванильного сахара замесите не слишком крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной около 1 см.

С помощью формочек разного диаметра или стаканом и рюмкой вырежьте колечки. Смажьте их оставшимся взбитым яйцом и посыпьте молотыми орехами. Обрезки раскатайте и вырежьте. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Миндальные кусочки из сметанного теста с медом, ванильным сахаром и горько-апельсинным ликером «Гран Марнье»

- 2 стакана муки
- 70 г целых ядер миндаля
- 1 ст. ложка ликера «Гран Марнье»
- 150 г сметаны
- 1 яйцо
- 1 стакан сахара
- 2 ст. ложки меда
- 1 ч. ложка ванильного сахара
- 1 ч. гашеной яблочным уксусом соды

Смешайте миксером сметану, яйцо, сахар, ванильный сахар и мед. Миндаль замочите на 10 минут в ликере и вместе с содой добавьте в смесь. Затем всыпьте половину нормы муки, тщательно перемешайте и постепенно всыпьте оставшуюся муку.

Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите кусочки с помощью столовой ложки на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °С.

Сливочные кружочки с ванильным экстрактом, сахарной пудрой и чаем «Эрл грей»

- 2 стакана муки
- 2 ст. ложки чая «Эрл грей»
- 3/4 стакана сахарной пудры
- 1 ч. ложка ванильного экстракта
- 200 г сливочного масла
- 1/2 ст. ложки соли

Смешайте в блендере муку, чай, соль, сахарную пудру, ванильный экстракт и масло. Из полученного теста с помощью пищевой пленки сформуйте колбаску и поместите ее в холодильник.

Застывшую колбаску нарежьте кружочками одинаковой толщины и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 190 °С.

Фруктовые кусочки с грецкими орехами, сахаром, изюмом и курагой «Непростая восточная простота»

- 1 1/3 стакана муки
- грецкие орехи, изюм и курага – по вкусу
- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 1/4 ч. ложки соды

Очищенные грецкие орехи, вымытый и просушенный изюм, курагу нарежьте кусочками и перемешайте. Яйца разотрите с сахаром, всыпьте муку, соду и смешайте с орехами и сухофруктами.

Полученное густое тесто уложите в форму, смазанную маслом и выстланную бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре. Готовый корж наломайте кусочками.

Масляные шарики с миндалем, ванилью и сахаром по-голландски «Качество выше цены»

На 50 шт.:

- 2 1/3 стакана муки и немного – для подсыпки
- 50 ядер миндаля
- 3 желтка
- 1 белок
- 5-6 ст. ложек мелкого сахара
- 1/2 ч. ложки ванильного экстракта (или зерна 1/2 стручка ванили)
- 250 г высококачественного сливочного масла

Масло взбейте миксером до получения однородной массы. Постепенно добавьте 100 г сахара, продолжая взбивать смесь до тех пор, пока она не побелеет и не увеличится в объеме в 2 раза. Затем положите ваниль и перемешайте.

Осторожно по одному вмешайте в смесь желтки, чередуя их с мукой. Тесто должно быть мягким, но не липким. Если необходимо, добавьте немного муки. Скатайте тесто в шар и накройте влажным полотенцем, чтобы тесто не высохло во время лепки.

Оторвите от теста кусочки величиной с грецкий орех, скатайте их в шарики и уложите на смазанные маслом или выстланные бумагой для выпечки противни на расстоянии 3 см друг от друга. Вдавите в центр каждого изделия по 1 миндальному ореху, смажьте белком и посыпьте оставшимся сахаром.

Выпекайте в духовке 18-22 минуты до светло-коричневого цвета при температуре 175 °С. Готовое печенье остудите на решетке. Чтобы печенье получилось вкусным, очень важно использовать свежее и качественное сливочное масло.

Имбирные шарики из теста на рисовой муке с фундуком и сахарной пудрой «Конкурентные»

На 20 шт.:

- 100 г рисовой муки
- 50 г молотых ядер фундука
- 2 ст. ложки мелко нарезанного корня имбиря
- 1-2 яйца
- 1/2 стакана сахарной пудры и 2-3 ст. ложки – для посыпки
- 1/2 ст. ложки разрыхлителя

Взбейте яйцо с сахарной пудрой. Добавьте разрыхлитель, фундук, муку, имбирь и тщательно перемешайте полученное тесто.

Намочите руки и сделайте из теста маленькие шарики. Насыпьте сахарную пудру в маленькую миску.

Обмакните шарики с одной стороны в сахарной пудре и уложите на смазанный маслом противень обсыпанной стороной вниз на большом расстоянии друг от друга. Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 180 °С. Готовое печенье лопаткой уложите на блюдо и дайте остыть.

Миндальные звездочки с корицей, коричневым сахаром, портвейном или хересом по-английски «Star&Wine»

На 50 шт.:

- 2 1/2 стакана муки
- 1/2 стакана измельченного в кусочки миндаля
- 3 ст. ложки хереса или портвейна
- 1 крупное яйцо
- 1 1/2 стакана светло-коричневого сахара
- 3/4 ч. ложки корицы
- 1/8 ч. ложки экстракта миндаля
- 1/2 ч. ложки соды
- 100-120 г сливочного масла

Размягченное масло и сахар тщательно перемешайте до получения воздушной массы. Затем вбейте яйцо и всыпьте миндаль. Смешайте муку, соду, корицу, положите в масляную смесь, затем добавьте херес (портвейн) и экстракт миндаля.

Массу тщательно перемешайте до получения однородного теста. Раскатайте его в пласт толщиной около 6 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте формочкой звездочки и уложите их на слегка смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 10-12 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С.

Сливочные шарики из теста на манной крупе с ванилью «Индийское печенье нан хати»

- мука – для крутого теста
- 4 ст. ложки манной крупы
- 4 ст. ложки сахарной пудры
- ванилин – по вкусу
- 150 г сливочного масла
- 3-4 ст. ложки растительного масла

Растопите сливочное масло, добавьте к нему растительное масло, сахарную пудру, ваниль и все перемешайте. Всыпьте манную крупу, перемешайте массу и высыпьте столько муки, чтобы получилось крепкое, не прилипающее к рукам, но и не рассыпающееся тесто.

Скатайте из него шарики диаметром около 4 см и уложите их на противень. Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 150-170 °С.

Картофельные ломтики с лимонной цедрой, орехами и сахарной пудрой «Французско-нижегородские»

- 200 г вареного картофеля
- 3/4 стакана любых орехов
- тертая цедра 1 лимона
- 3 яйца
- 1/2 стакана сахара
- 100 г сливочного масла
- сахарная пудра и соль – по вкусу

Подогретое масло взбейте вместе с солью, сахаром и тертой цедрой. Продолжая взбивать, добавьте по одному яйца, затем измельченные, немного обжаренные орехи и пропущенный через мясорубку картофель.

Полученную массу уложите слоем толщиной 2 см в смазанную маслом форму. Выпекайте в духовке 40-50 минут при средней температуре. Остывший корж нарежьте ломтиками и посыпьте их сахарной пудрой.

Кокосовые кусочки с лимонным соком, шоколадом, корицей и сахаром «Знойные»

- 150 г кокосовой стружки
- 3 белка
- 5 ст. ложек сахара
- 1 ч. ложка лимонного сока
- шоколад и корица – по вкусу

Белки взбейте с сахаром в очень крепкую пену. Затем поместите на водяную баню и продолжайте взбивать около 10 минут до получения вязкой массы. Вмешайте кокосовую стружку, лимонный сок, немного корицы и все тщательно перемешайте.

С помощью двух чайных ложек уложите полученное тесто маленькими кучками на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 150 °С. Готовое печенье окуните до половины в растопленный шоколад и дайте ему застыть.

Коричные шарики из теста на блинной и рисовой муке с ягодным джемом «Фифочки»

На 36 шт.:

- 6 ст. ложек блинной муки
- 3 ст. ложки рисовой муки
- 500 г ягодного джема
- 1 яйцо
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка молотой корицы
- 75 г сливочного масла

Просейте блинную муку, корицу и рисовую муку. Взбейте размягченное масло с сахаром до получения пышной массы.

Постепенно добавьте в нее взбитое яйцо, продолжая тщательно взбивать. Затем смешайте с мучной смесью и тщательно перемешайте полученное тесто.

Скатайте чайную ложку теста в шарик и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Повторите процедуру со всем тестом. Сделайте в шариках достаточное по величине углубление и наполните его джемом. Выпекайте в духовке 8-10 минут до золотистого цвета при температуре 180 °С.

Песочные квадратики из готового теста с творогом и лимонной цедрой «Семейные ценности»

На 16 шт.:

- 500 г готового песочного теста
- 6 ст. ложек смешанного с лимонной цедрой творога

Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм и нарежьте квадратиками со стороной 5 см. По краям каждого квадратика нанесите рисунок вилкой. Из половины квадратиков вырежьте круглую серединку и все квадратики уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 200 °С и охладите на решетке. Остывшие целые квадратики смажьте частью лимонного творога и накройте вырезанными квадратиками. Посыпьте сахарной пудрой и заполните вырезанные серединки оставшимся творогом.

Ореховые кусочки с медом и сахарной пудрой «Пасечные»

- 1 стакан муки
- 1 стакан любых орехов
- 250 г меда
- 1 стакан сахарной пудры
- сливочное масло – для смазывания противня

Слегка обжаренные на сухой сковороде ядра орехов измельчите и посыпьте сахарной пудрой. Затем смешайте с мукой и медом до получения однородной массы.

Готовое тесто уложите небольшими порциями на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 170-200 °С.

Сахарные фигурки из теста на майонезе «Без затей»

- 3 стакана муки
- 250 г майонеза
- 1 яйцо
- 1 стакан сахара
- 1/2 ч. ложки соды

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте майонез, соду и замесите негустое тесто. Раскатайте его в пласт, вырежьте формочкой фигурки и уложите на противень, смазанным маслом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Сливочные шарики с гвоздикой «Курабье по-пловдивски»

- 4 стакана муки
- 11/3 стакана мелкого сахара
- бутоны гвоздики – по количеству изделий
- 400 г сливочного масла
- 1 щепотка соли

Размягченное масло очень тщательно разотрите деревянной ложкой. Постепенно (по ложечке) добавьте сахар и муку, постоянно помешивая смесь. В конце замешивания всыпьте соль и очень тщательно перемешайте полученное тесто.

Сделайте из него маленькие шарики и в каждый сверху воткните по бутону гвоздики. Подготовленные изделия уложите на противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Кокосовые шарики с миндалем и сгущенным молоком «Остров везения»

- 1 банка сгущенного молока
- миндальные орехи и кокосовая стружка – по вкусу

Смешайте сгущенное молоко с кокосовой стружкой, оставив немного стружки для обвалки, до получения однородной массы. Массу поместите минимум на 15 минут в холодильник. Затем сделайте из нее маленькие шарики и обваляйте их в оставшейся кокосовой стружке.

Каждый шарик украсьте миндалем и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 5 минут при средней температуре.

Масляные шарики из теста на блинной муке с кедровыми орешками и тростниковым сахаром «Улетные»

На 20 шт.:
- 12/3 стакана блинной муки
- 100 г кедровых орешков
- 1 яйцо
- 4 ст. ложки мелкого сахара
- 2 ст. ложки тростникового сахара
- 100 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло с сахаром и тростниковым сахаром до получения однородной массы. Добавьте, продолжая взбивать, яйцо, затем всыпьте муку, кедровые орешки и замесите тесто, равномерно распределяя орешки.

Из готового теста сделайте 20 шариков величиной с грецкий орех. Уложите их на выстланные бумагой для выпечки противни на достаточном расстоянии друг от друга и прижмите вилкой.

Выпекайте в духовке 12 минут при температуре 180 °С. Готовому печенью дайте остыть 5 минут на противне и переложите на решетку до полного остывания.

Медовые кружочки с миндалем или кедровыми орешками «Тунисское печенье мезельмен»

- 3 1/3 стакана муки
- 3 ст. ложки меда
- 1-2 горсти ядер миндаля или кедровых орешков
- 3/4 стакана сахара
- 8 ст. ложек воды
- 6-8 ст. ложек растительного масла

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.