

НАТАЛЬЯ СТРИЖ

Пирожные, Пряники и Печенье



Наталья Стриж

Пирожные, пряники и печенье

«Автор»

2023

Стриж Н.

Пирожные, пряники и печенье / Н. Стриж — «Автор», 2023

Эта книга подарит вам вдохновение и уверенность, чтобы приготовить потрясающую выпечку для любых случаев, будь то праздничный ужин, встреча с друзьями или просто момент радости в вашем собственном доме. Погрузитесь в мир вкусов и ароматов, исследуйте новые рецепты и вдохновитесь каждым штрихом этой замечательной кулинарной книги.

© Стриж Н., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Введение	6
Розовые капкейки с крем-сыром	7
Шоколадное печенье с орехами	9
Домашние пудинги с малиновым соусом	11
Овсяное печенье с изюмом	13
Пирожные «Черный лес»	15
Классическое сахарное печенье	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Наталья Стриж

Пирожные, пряники и печенье

Введение

Добро пожаловать в кулинарную книгу «Пирожные, Пряники и Печенье»!

Здесь вы найдете восхитительные рецепты, которые помогут вам создать неповторимую атмосферу праздника.

В этой книге мы сосредоточимся на выпечке, особенно на печенье, пряниках и пирожных – тех лакомствах, которые вызывают улыбку и радость у всех, кто их пробует.

Приготовление печенья, пряников и пирожных – это не только процесс, но и настоящее искусство.

Каждый рецепт является результатом тщательного подбора ингредиентов и сочетания различных ароматов, чтобы достичь наивысшего кулинарного опыта. В этой книге мы представляем вам широкий выбор рецептов, от традиционных до более экспериментальных, чтобы дать вам возможность самостоятельно выбрать то, что больше всего подходит для вашего праздничного стола.

Выпечка – это еще один способ выразить свою любовь и заботу о своих близких. Здесь вы найдете рецепты, которые можно приготовить вместе с детьми, чтобы создать незабываемые моменты и передать им традиции семейного праздничного стола.

Давайте вместе отправимся в увлекательное кулинарное путешествие, где аромат свежего выпеченного печенья, пряников и пирожных наполнит ваш дом радостью и теплотой праздника. Приготовьтесь порадовать своих близких и друзей невероятными десертами, которые запомнятся на долгое время!

Запустите свою кулинарную фантазию и приступайте к приготовлению вкусных угощений для вашего праздничного стола.

Розовые капкейки с крем-сыром



Ингредиенты:

Для капкейков:

1,5 чашки муки

1 чашка сахара

1/2 чашки сливочного масла (растопленного)

2 яйца

1/2 чашки молока

2 чайные ложки разрыхлителя теста

1 чайная ложка ванильного экстракта

1—2 чайные ложки красного пищевого красителя

щепотка соли

Для крем-сыра:

200 г крем-сыра (например, Филадельфия)

1/4 чашки сливочного масла

2 чашки сахарной пудры

1 чайная ложка ванильного экстракта

Инструкции:

Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия.

В глубокой миске смешайте муку, разрыхлитель теста и соль.

В другой миске взбейте сахар и растопленное сливочное масло до получения гладкой массы.

Добавьте яйца и ванильный экстракт в массу с сахаром и маслом. Постепенно добавляйте молоко и хорошо перемешивайте.

Постепенно всыпьте сухие ингредиенты в смесь с жидкими, постоянно перемешивая, пока не получится однородное тесто.

Добавьте краситель и хорошо размешайте, чтобы получить розовое тесто.

Распределите тесто равномерно по формочкам для капкейков, заполняя их примерно на 2/3.

Пеките в разогретой духовке в течение 18—20 минут, или пока капкейки не станут золотистыми и пройдут проверку на готовность, воткнув в центр зубочистку – она должна выйти чистой.

Пока капкейки остывают, приготовьте крем-сыр.

Взбейте крем-сыр и сливочное масло в миске до получения однородной массы. Постепенно добавьте сахарную пудру и ванильный экстракт, продолжая взбивать, пока не получится пышный крем.

Когда капкейки полностью остынут, нанесите крем на верхнюю часть каждого капкейка с помощью мешка для украшения или ложки.

Украсьте капкейки по желанию: можно посыпать нежными цветами, съедобными блестками или даже шоколадными крошками.

Теперь у вас есть вкусные и красивые розовые капкейки с кремом, которые подойдут для любого праздника или вечеринки.

Приятного аппетита!

Шоколадное печенье с орехами



Ингредиенты:

200 г темного шоколада

100 г сливочного масла

150 г сахара

2 яйца

1 чайная ложка ванильного экстракта

200 г муки

1/2 чайной ложки разрыхлителя

щепотка соли

100 г измельченных орехов (можно использовать любой вид)

орехов по вашему выбору)

Инструкции:

Растопите темный шоколад и сливочное масло на водяной бане или в микроволновке до полного растопленного состояния.

Дайте остыть немного.

В большой миске смешайте сахар, яйца и ванильный экстракт. Взбейте до образования однородной массы.

Постепенно добавляйте растопленный шоколад с маслом в смесь яиц и сахара, продолжая взбивать.

В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель и соль. После этого постепенно добавьте сухую смесь в мокрую, аккуратно перемешивая, чтобы получилось однородное тесто.

Добавьте измельченные орехи в тесто и аккуратно перемешайте.

Заверните тесто в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 30—60 минут, чтобы оно немного застыло.

Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов.

Сформируйте небольшие шарики из теста размером примерно с грецкий орех и выложите их на противень, предварительно покрытый пергаментной бумагой. Оставьте некоторое расстояние между печеньями, так как они будут слегка расплываться во время выпекания.

Выпекайте шоколадное печенье с орехами в разогретой духовке примерно 10—12 минут, до золотистого цвета.

Печенье будет мягким при вынимании из духовки, но оно станет твердеть по мере остывания.

Когда печенье остынет, его можно подавать и наслаждаться!

Приятного аппетита!

Домашние пудинги с малиновым соусом



Ингредиенты:

200 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
100 г сахара
2 яйца
1 чайная ложка разрыхлителя
1 чайная ложка ванильного экстракта
щепотка соли
200 г свежих малин
4 столовые ложки сахара

СОК ПОЛОВИНЫ ЛИМОНА

Инструкции:

Подготовьте формы для выпечки.

Вы можете использовать отдельные формочки или одну большую форму.

Разогрейте духовку до 180 градусов.

В большой миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель и щепотку соли.

Добавьте сливочное масло и ванильный экстракт в миску. Тщательно перемешайте, чтобы получилось тесто как крошка.

В другой миске взбейте яйца до образования пышной массы.

Затем добавьте их в миску с тестом и хорошо перемешайте.

Разделите тесто на равные порции и поместите их в формы для выпечки.

Выпекайте пудинги в разогретой духовке примерно 20—25 минут, или пока они не станут золотистыми и пружинистыми на ощупь.

В то время как пудинги выпекаются, приготовьте малиновый соус.

Положите свежую малину, сахар и лимонный сок в кастрюлю и нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока малина не начнет размягчаться и выделять сок.

Когда пудинги будут готовы, извлеките их из духовки и охладите немного перед подачей.

Подайте пудинги с малиновым соусом, поливая каждый пудинг соусом.

Приятного аппетита!

Овсяное печенье с изюмом



Ингредиенты:

- 1 ½ стакана овсяных хлопьев (мелкого помола)
- ½ стакана пшеничной муки
- ½ чайной ложки разрыхлителя (соды)
- ¼ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки корицы (по желанию)
- ½ чашки сливочного масла (мягкого, комнатной температуры)
- ½ чашки коричневого сахара
- 1 яйцо
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

$\frac{3}{4}$ стакана изюма

Инструкции:

В предварительно разогретой до 180° С духовке выпекайте овсяные хлопья на противне около 10 минут, чтобы они стали золотистыми.

После этого оставьте их остывать.

В миске смешайте охлажденные овсяные хлопья, пшеничную муку, разрыхлитель, соль и корицу (если используете).

В другой большой миске взбейте сливочное масло и коричневый сахар до получения гладкой массы. Добавьте яйцо и ванильный экстракт, хорошо перемешайте.

Постепенно добавляйте сухую смесь в масляную, тщательно перемешивая каждый раз.

Затем добавьте изюм и хорошо вымешайте тесто.

Сформируйте небольшие шарики из теста (размером около 1—2 столовых ложек) и выложите на противень, предварительно покрытый пергаментной бумагой.

Раздавите каждый шарик нежно вилкой или ложкой, чтобы получить форму печенья.

Выпекайте печенье в предварительно разогретой духовке при 180° С около 12—15 минут, или пока оно не станет золотистым по краям.

После выпекания оставьте печенье остывать на противне в течение нескольких минут, а затем перенесите его на решетку для полного остывания.

Вот и готово!

У вас теперь есть ароматное овсяное печенье с изюмом.

Наслаждайтесь им в любое время!

Приятного аппетита!

Пирожные «Черный лес»



Ингредиенты:

200 г шоколадного печенья (типа «Орео»)
100 г сливочного масла
400 г вишневого консервированного компота
300 мл сливок для взбивания
2 столовые ложки сахарной пудры
1 чайная ложка ванильного экстракта
200 г черного шоколада

Инструкции:

Измельчите шоколадное печенье в мелкую крошку, используя блендер или с помощью пакетика и кухонного молотка.

Растопите сливочное масло на низком огне или в микроволновой печи. Перемешайте его с измельченным печеньем до получения однородной массы.

Возьмите форму для выпечки и выложите на дно полученное печенье со сливочным маслом.

Равномерно распределите и уплотните его, прижимая ко дну формы ложкой или руками.

Поставьте форму в холодильник на 15—20 минут, чтобы печенье застыло.

Откройте банку с вишневым компотом и слейте жидкость в отдельную емкость. Оставьте вишни на тарелке.

Взбейте сливки с сахарной пудрой и ванильным экстрактом до образования пышного крема.

Добавьте вишневого сока к взбитым сливкам и аккуратно перемешайте.

Выньте формы с печеньем из холодильника и выложите на них половину взбитых сливок с вишнями. Сгладьте поверхность ложкой.

Распределите вишни равномерно по поверхности сливочного слоя.

Натрите черный шоколад на крупной терке и посыпьте им верхний слой пирожного «Черный лес» по желанию.

Поставьте пирожные в холодильник на 4—5 часов или на ночь, чтобы они застыли и приобрели нужную консистенцию.

Перед подачей аккуратно выньте пирожные из форм.

Готовые пирожные «Черный лес» готовы к употреблению!

Наслаждайтесь этим вкусным десертом.

Приятного аппетита!

Классическое сахарное печенье



Ингредиенты:

200 г масла (мягкого)

200 г сахара

2 яйца

400 г муки

1 чайная ложка разрыхлителя

1 чайная ложка ванильного экстракта (по желанию)

щепотка соли

Инструкции:

В большой миске смешайте мягкое масло и сахар до получения однородной массы.

После этого добавьте яйца и ванильный экстракт (если используете) в массу и хорошо размешайте.

В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель и соль. Постепенно добавляйте сухую смесь в жидкую массу и тщательно перемешайте до образования однородного теста.

Полученное тесто заверните в пищевую пленку и оставьте на 30—60 минут, чтобы оно немного остыло и стало более упругим.

Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия.

Сформируйте небольшие шарики из теста, размером примерно с орех, и выложите их на противень, предварительно покрытый пергаментной бумагой. Расстояние между печеньями должно быть достаточным, чтобы они не склеились в процессе выпекания.

Поставьте противень с печеньем в разогретую духовку и выпекайте около 10—12 минут, или пока печенье не приобретет золотистый цвет по краям.

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.