

25
Пышных
Рецептов
от любимых блогеров



Авторы-блогеры

- Ася Чудновская
<https://t.me/asinitarelki>
- Марина Романова
<https://t.me/agrocult>
- Екатерина Весна
<https://t.me/evesna>
- Марина Патрина
<https://t.me/zacvetet>
- Людмила Кудасова
<https://t.me/LudmilaKudasova>
- Татьяна Дерницы
https://t.me/tanya_derzhits
- Яна Сролова
https://t.me/yana_sad_19
- Дарья Семёнова
<https://t.me/daryasemm>



Можно переходить в каналы авторов прямо здесь!



Содержание

Жми на рецепт!

● Сладкая выпечка

Кексы с корицей и яблочком

4

Пирог-сметанник

5

Творожные пончики

6

Торт «Орехово-морковное блаженство»

7

Торт «Сливочно-клубничная нежность»

8

Слойки с яблоком

9

Овсяное печенье

10

Банановые оладушки

11

Морковный пирог

12

● Несладкая выпечка

Пирожки с капустой по бабушкиному рецепту

13

Хлеб молочный

14

Чесночный батон

15

Пицца Джульетта

16

Рыбный пирог-косичка

17

Хинкали

18

Самса быстрого приготовления

19

Чебуреки

20

Хлеб из отрубей за 3 минуты

21

● Пасхальные куличи

Классический кулич

22

Творожный кулич в кружеве

23

Кулич-утопленник по старинному рецепту

24

Кекс-кулич за 30 минут

25

● Постное меню

Ягодный крамбл

26

Кексы медовые

27

Тесто для всего (пирожки, булочки, беляши, пончики, донатсы, рулеты, кулебяка, закрытые и открытые пироги — любая сладкая и несладкая выпечка)

28





25 пышных рецептов от любимых блогеров

Кексы с корицей и яблочком



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Сливочное масло — 200 г
- Сахар — 200 г
- Мука — 300 г
- Сода — 2/3 ч.л.
- Корица — 1 ч.л.
- Яйцо куриное — 4 шт.

Начинка:

- Яблоко — 1 шт. крупное
- Корица — 1/2 ч.л.

ПРОЦЕСС

Тесто. Масло взбиваем с сахаром, добавляем яйцо, корицу, соду, просеянную муку, все взбиваем.

Начинка и сборка. Яблоко режем мелко, добавляем корицу, перемешиваем. Формы смазываем маслом и сначала кладем 1 ст.л. теста, потом начинку и закрываем сверху 1 ст.л. теста. Подравниваем, чтобы кексы были красивыми.

Выпекаем кексы в разогретой до 180° духовке 45 минут. Кексы с яблочком и корицей готовы.



25 пышных рецептов от любимых блогеров

Пирог – сметанник

ИНГРЕДИЕНТЫ

Форма диаметр 24 см

Тесто:

- Сливочное масло — 180 г
- Мука — 350 г
- Сахар — 80 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Ванилин — на кончике ножа
- Соль — щепотка
- Яйцо куриное — 2 шт.

Начинка:

- Сметана 25% — 600 г
- Яйцо куриное — 4 шт.
- Ванилин — 10 г
- Сахар — 80 г

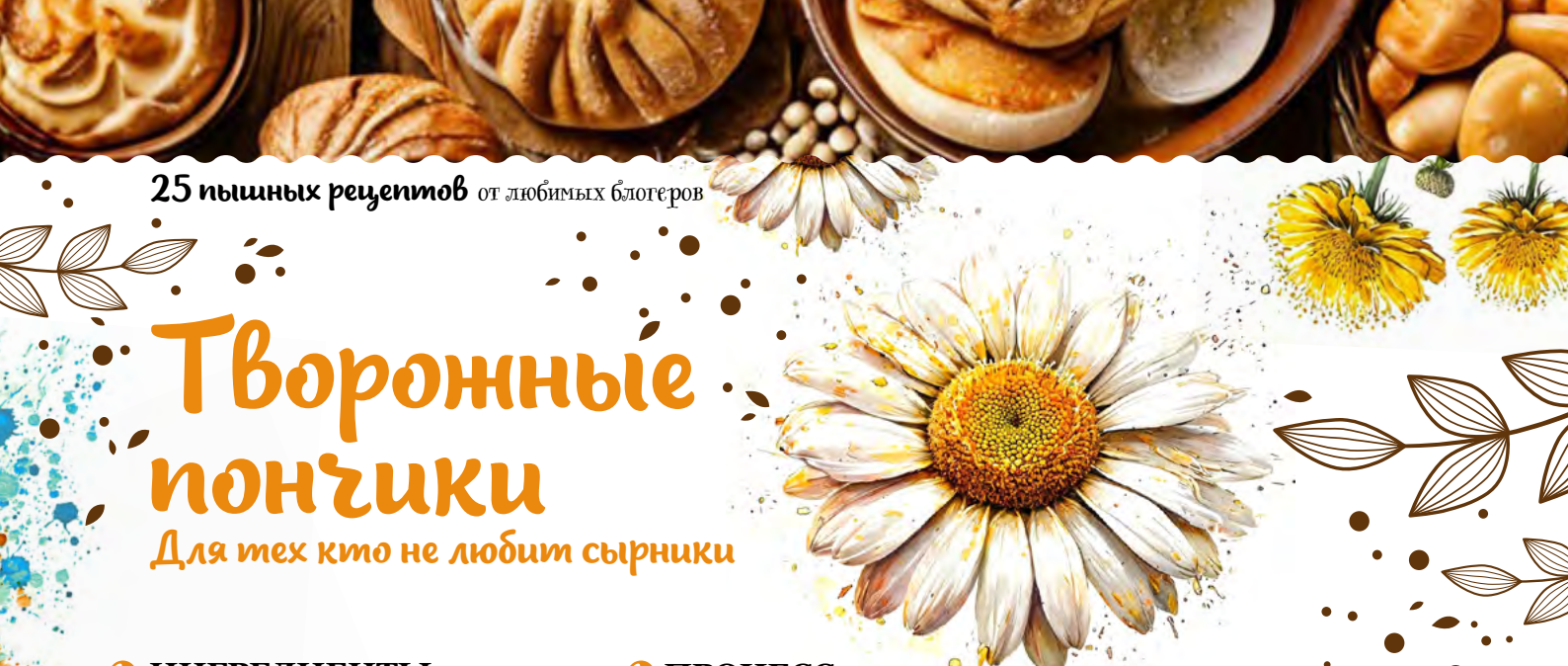
ПРОЦЕСС

Тесто. В миску высыпаем муку, сахар, разрыхлитель, ванилин и сливочное масло. Руками перемешиваем тесто, добавляем соль и яйца. Замешиваем тесто и убираем в холодильник на 30 минут.

Начинка. Соединяем все ингредиенты и перемешиваем венчиком до полного растворения сахара. Распределяем тесто по форме и формируем борта. Выливаем начинку и ставим в заранее разогретую духовку до 180° на 40-50 минут.

Остужаем и убираем в холодильник на 3-5 часов. По желанию украшаем любимыми ягодами. Пирог-Сметанник готов!





25 пышных рецептов от любимых блогеров

Творожные пончики

Для тех кто не любит сырники

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог обезжиренный — 450 г
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Ванильный сахар — 1 ст.л.
- Сахарный песок — 1 ст.л.
- Мука — 2 ст.л.
- Масло раст. — для жарки

ПРОЦЕСС

Соединяем все ингредиенты, хорошо перемешиваем, если творог крупнозернистый, взбиваем блендером. Формируем шарик прямо в руке, присыпаем мукой и продолжаем катать между рук. Обжариваем на большом количестве растительного масла, мешая пончики, пока не обжарятся до золотистого цвета.

Подавать, как и сырники, со сметаной. Можно со свежими или мороженными ягодами. Творожные пончики готовы!



Торт Орехово – морковное блаженство

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Морковь — 200 г
- Сахар — 200 г
- Мука пшеничная — 150 г
- Разрыхлитель — 1 упак. 12 г
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Сметана — 2 ст.л. с горкой

+ Специи:

- Мускатный орех — 1/3 ч.л.
- Имбирь молотый — 1/3 ч.л.
- Шафран — на кончике ножа
- Корица — 1 ч.л.

+ Орехи:

- Грецкие — 100 г
- Фундук — 100 г
- Тыквенные семечки — 70 г
- Ореховые слайсы для украшения

Крем-пропитка:

- Сметана — 20% 500 г
- Сахар (а лучше пудра) — 50 г

ПРОЦЕСС

Тесто. Натираем морковь на средней тёрке, добавляем сахар, шафран, мускатный орех, имбирь, корицу, яйца. Перемешиваем, добавляем 2 ст. ложки сметаны. Получается жидкая масса. Измельчаем орехи до среднего размера, добавляем в морковную массу, далее тыквенные семечки. Перемешиваем. В муку добавляем разрыхлитель, просеиваем и тоже добавляем в массу. Выкладываем в форму, смазанную маслом и выпекаем при 180° 30-35 минут. Проверяем готовность зубочисткой (когда сухая — готово).

Крем-пропитка. Смешиваем сметану и пудру, можно миксером. Готовый бисквит охлаждаем, разрезаем вдоль и промазываем кремом. Также щедро смазываем весь торт и украшаем по своему усмотрению. Например, обсыпая ореховыми слайсами. Ставим на ночь в холодильник. Торт «Орехово-морковное блаженство» готов!

Торт Клубнично-сливочная нежность

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Яйцо куриное — 2 шт.
- Теплая вода — 2-3 ст. л.
- Сахар — 100 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Мука — 75 г
- Крахмал — 50 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л. без верха

Начинка:

- Клубника — 500 г (свежая или замороженная, которую лучше предварительно разморозить)
- Сливки 33-35% жирн. — 500 мл
- Сахар — 100 г (по вкусу)

ПРОЦЕСС

Тесто. Взбиваем 2 яйца, добавляем воду, постепенно сыпем сахар, ванильный сахар, муку, крахмал и разрыхлитель. Всё добавляем периодически взбивая. Помещаем смесь в смазанную маслом форму, отправляем в разогретую до 180-200° духовку примерно на 30 минут. Диаметр формы 26 см. Разрезаем торт вдоль на 2 части для дальнейшего наполнения начинкой. Лучше это делать пока торт не остыл, так как позже он может крошиться.

Начинка и сборка. Взбиваем в пену охлаждённые сливки, добавляя сахар. Нижнюю часть коржа обильно смазываем сливками. Слегка вдавливая, выкладываем на него клубнику. Крупные ягоды разрезаем. Сверху добавляем ещё сливок. Кладём верхнюю часть коржа, смазываем бока и верх торта сливками, украшаем клубникой. Можно художественно украсить торт сливками при помощи кондитерского шприца. Ставим торт в холодильник на 6 часов для пропитки. Торт «Клубнично-сливочная нежность» готов!

25 пышных рецептов от любимых блогеров

Слойки с яблоком



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Слоенное тесто — 2 листа/500 г
- Яблоки — 3 шт.
- Яйцо куриное — 1 шт. (желток для смазывания)
- Сахар, корица, грецкие орехи — по вкусу

ПРОЦЕСС

Раскатываем тесто, разрезаем на полоски в 6 см. Яблоко режем пополам, сердцевину убираем и режем тонкими слайсами. Кладем слайсы на полоску теста согласно СХЕМЕ и заворачиваем в рулет. Скрепляем шпажкой. Получившийся «цветочек» кладем на противень с пергаментом. Посыпаем корицей, отправляем в разогретую духовку до 180° на 35 мин.

Готовые слойки сверху посыпаем сахарной пудрой. Слойки с яблоком готовы!



Овсяное печенье

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Овсяная мука — 100 г
- Рисовая мука (или любая) — 50 г
- Сода — 0,5 ч.л.
- Сливочное масло — 25 г
- Финиковый сироп или любой другой — 15 г
- Сметана/йогурт — 20 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Сахар — 80 г



ПРОЦЕСС

Просеиваем муку, добавляем соду и все перемешиваем. Растапливаем сливочное масло, добавляем сироп и сметану. Перемешиваем. Взбиваем яйцо с сахаром до пышной белой пены и кладем в смесь, перемешиваем. Добавляем муку, перемешиваем. Лишнее тесто убираем в морозилку на 10 мин. Смачиваем руки в холодной воде и формируем небольшие шарики. Выкладываем их на противень с пергаментом. Придавливаем их слегка сверху ладошкой. Выпекаем при 180° до румяности 5-10 мин. Сразу после выпекания печенье будет мягким, поэтому дайте ему чуть остыть. Овсяное печенье готово!

25 пышных рецептов от любимых блогеров

Банановые оладушки



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Бананы — 3 шт.
- Яйцо — 3 шт.
- Мука — 150 г
- Масло раст. для жарки

ПРОЦЕСС

Бананы очищаем и разминаем вилкой. Добавляем яйца, всё перемешиваем до однородной массы. Засыпаем муку и опять перемешиваем. Тесто должно получиться густое. Жарим с 2-х сторон на масле. Банановые оладушки готовы!



Морковный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Морковь — 250 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Сахар — 120 г (1/2 стакана)
- Соль — щепотка
- Кефир — 250 мл (можно прокисший)
- Масло подсолн. — 1 ст.л.
- Мука — 300 г
- Сода — 1 ч.л.
- Сахарная пудра для декора

ПРОЦЕСС

Яйцо, сахар, соль взбиваем в миске миксером. Добавляем кефир комнатной температуры (можно его подогреть в микроволновке 30-60 сек., чтобы он закис), перемешиваем. Добавляем подсолнечное масло и тоже перемешиваем/взбиваем при помощи миксера. Добавляем муку, соду (можно заменить на разрыхлитель) — миксером. Добавляем морковь — работаем миксером. Выпекаем в заранее разогретой до 180° духовке 40 минут. Тесто получается немного клёклым. Но это особенность пирога. Рекомендуется подождать, когда пирог остынет в естественных условиях, после чего задекорировать его сахарной пудрой. Морковный пирог готов!



Пирожки с капустой

по бабушкиному рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Молоко — 500 мл
- Мука — 1 кг
- Яйцо куриное — 2 белка, 3 желтка
- Дрожжи сухие — 1 уп.
- Сахар — 2 ст. л.
- Масло сливочное — 100 г
- Соль — 1 дес.л.

Начинка:

- Масло подсолн.
- Капуста — 700 г
- Лук — 1 шт.

Сахарный сироп:

- Сахар — 2 ст.л.
- Вода — ¼ ст.

ПРОЦЕСС

Опара. Подогреваем молоко до 37°, засыпаем дрожжи и 1 ст.л. сахара, мешаем, накрываем крышкой и ждём 5 мин. Когда на молоке появится пена, добавляем 500 г муки. Перемешиваем. Накрываем крышкой, заворачиваем емкость и ставим в теплое место примерно на 40-60 мин. Далее добавляем сахар 1 ст. л., 2 яйца, соль и размягченное сливочное масло. Перемешиваем руками до однородной массы. Добавляем 500 г оставшейся муки частями, вымешивая тесто, пока оно не станет упругим и не отлипнет от рук. Закрываем емкость крышкой, ставим в теплое место ~ на 2 часа.

Начинка. Шинкуем капусту, мелко режем лук. Жарим на подсолнечном масле в разных сковородах. Капусту солим за 3 мин. до готовности. Смешиваем капусту и лук.

Выпекание. Формируем пирожки. Противень смазываем подсолнечным маслом и чуть подогреваем на плите. Укладываем пирожки, промазываем каждый взбитым желтком. Оставляем на 10 мин. подниматься. Ставим в духовку при 180°. на 12 мин.

Сахарный сироп. Смешиваем теплую воду с сахаром. Когда пирожки подрумянятся, вынимаем их и смазываем сиропом. От сиропа пирожки будут мягче. А верхняя корочка будет сладенькой. Накрываем полотенцем, чтобы пирожки не зачерствели. Пирожки с капустой по бабушкиному рецепту готовы!



Чесночный батон

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Молоко — 250 мл
- Дрожжи сухие — 1 ч. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Мука — 400 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Масло подсолн. — 3 ст. л.

Намазка:

- Укроп — 50 г
- Сыр — 100 г
- Масло сливочн. — 100 г
- Чеснок — 2 головки
- Масло подсолн. — 2 ст. л.
- Соль — по вкусу

ПРОЦЕСС

Тесто. В тёплое молоко добавляем дрожжи и сахар. Перемешиваем и постепенно добавляем муку, соль. Перемешиваем и в конце добавляем масло. Вымешиваем тесто. Накрываем пищевой пленкой или полотенцем и оставляем в тёплом месте на 1 час. Раскатываем тесто в форме овала и закручиваем. Выкладываем в форму на пергамент, накрываем полотенцем и оставляем ещё на 30 минут. Смазываем желтком и делаем надрезы. Выпекаем в заранее разогретой до 180° духовке 20-30 минут.

Намазка. У чеснока отрезаем верхушки, солим и поливаем подсолнечным маслом. Заворачиваем в фольгу и отправляем в разогретую до 200° духовку на 30-40 минут. Укроп измельчаем, сыр трём на терке. Добавляем мягкое сливочное масло и запечённый чеснок. Перемешиваем. Разрезаем батон вдоль на порционные куски. Ножом выкладываем намазку и отправляем в разогретую до 200° духовку на 5 минут. Чесночный батон готов!



25 пышных рецептов от любимых блогеров

Хлеб молочный



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко — 250 мл
- Дрожжи сухие — 1 ч. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Мука — 400 г
- Соль — 1 ч. л.
- Масло подсолн. — 3 ст. л.

ПРОЦЕСС

В тёплое молоко добавляем дрожжи и сахар. Перемешиваем и постепенно засыпаем муку, соль. Перемешиваем и в конце добавляем масло. Вымешиваем тесто. Накрываем пищевой пленкой или полотенцем и оставляем тесто в тёплом месте на 1 час.

Раскатываем тесто в форме овала, скручиваем в трубочку, слегка приминая, в конце защипываем края. Выкладываем в форму на пергамент, накрываем полотенцем и оставляем ещё на 30 мин. Смазываем желтком, делаем надрезы. Выпекаем в разогретой до 180° духовке 20-30 мин. Хлеб молочный готов!



Пицца грибная Джульетта

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Вода тёплая — 200 мл
- Дрожжи сухие — 3 г
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Мука — 300 г.
- Масло подсолн. — 1 ст. л.

Заправка:

- Шампиньоны — 500 г
- Лук — 1 шт.
- Сливки 20% — 200 мл
- Сыр Сулугуни — 250 г
- Масло сливочн. для жарки
- Соль, перец — по вкусу

ПРОЦЕСС

Тесто. В тёплую воду добавляем сахар, дрожжи и оставляем на 10 мин., даём им подойти. В просеянную муку добавляем соль, перемешиваем. В подошедшие дрожжи постепенно вводим муку и замешиваем тесто. В конце вливаем масло. Вымешиваем до гладкого и эластичного состояния. Из теста формируем шар, убираем в миску и накрываем пищевой пленкой. Оставляем на 30-40 мин. и даём подняться. Прижимаем руками и даём ещё раз подняться через 30 мин. Тесто готово.

Начинка. На сливочном масле обжариваем мелконарезанный лук до прозрачного цвета. Добавляем шампиньоны, нарезанные слайсами, и обжариваем до испарения сока. Добавляем сливки, соль, перец. Тушим до загустения и выключаем. Начинка готова.

Сбор пиццы. Тесто растягиваем руками на пергаментной бумаге до нужной формы. По краям делаем небольшие борта, чтобы начинка не вытекала. Выкладываем начинку, посыпаем натертым на крупной тёрке сыром и отправляем в разогретую до 180° духовку на 10-15 минут до появления золотистой корочки. Пицца грибная «Джульетта» готова!



25 пышных рецептов от любимых блогеров

Рыбный пирог – косичка



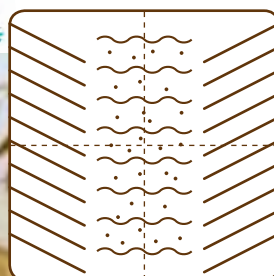
ИНГРЕДИЕНТЫ

- Слоёное дрожжевое тесто — 2 упаковки (4 пластины)
- Филе минтая — 400 г
- Лук репчатый — 1 шт. средняя
- Картофель — 3 шт. средние
- Моцарелла для пиццы (или сулугуни) — 200 г
- Укроп любого вида — по вкусу
- Соль, перец — по вкусу
- Желток для смазывания
- Кунжут по желанию

ПРОЦЕСС

Смешиваем измельченные рыбу, лук и укроп, соль и перец. Картофель — на кубики, заливаем водой, немного подсаливаем и варим до полуготовности. Соединяем 4 пластины теста в квадрат: чтобы края хорошо склеились, их можно промазать водой и прокатать. С 2-х сторон под углом делаем широкие надрезы, согласно СХЕМЕ. Снизу и сверху убираем треугольники теста, они нам не нужны. Отваренный картофель кладем по центру теста и разравниваем по всей плоскости теста, не заходя на надрезы. Картофель посыпаем тертым сыром.

Рыбу выкладываем на картофель. Сначала тестом закрываем торцы, а затем заплетаем косичку. Отправляем в разогретую до 180° духовку на 30 мин. Достаем пирог, смазываем желтком, посыпаем кунжутом и отправляем подрумяниваться еще на 10 минут. Рыбный пирог-косичка готов!



Хинкали

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Мука пшеничная — 500 г
- Вода — 200 мл
- Соль — 1 ч. л.

Начинка:

- Фарш любой — 500 г
- Лук репчатый — 2 шт.
- Вода — 100-150 мл
- Кинза — пучок
- Соль, перец и специи — по вкусу



ПРОЦЕСС

Тесто. Высыпаем муку на стол горкой. Делаем лунку, добавляем соль и постепенно вливаем воду. Замешиваем тугое тесто. Вымешиваем долго, чтобы оно было упругим. Это нужно, чтобы при варке бульон оставался в хинкали.

Начинка. В фарш добавляем мелконарезанный лук, кинзу, соль, перец и воду. Перемешиваем. Начинка должна быть сочной, но не течь. Раскатываем тесто, блюдцем вырезаем форму кружочком. В центр выкладываем начинку, формируем хинкали: поднимаем края теста вверх, закладывая по кругу складки, как на плиссированной юбке. Сколько именно складок? Хотя в народном грузинском фольклоре и поется про 19 складок хинкали, но 18 — это традиционно принятое в современной кулинарии число складок хинкали.

Хвостик подрезаем ножом. Доводим воду до кипения, добавляем соль и лавровый лист. Аккуратно добавляем хинкали, варим 15 минут периодически помешивая. Хинкали готовы!



25 пышных рецептов от любимых блогеров

Самса быстрого приготовления



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Слоеное дрожжевое тесто — 500 г
- Фарш из баранины — 400 г
- Лук репчатый — 2 шт.
- Вода — 3 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л. или по вкусу
- Перец и специи — по вкусу
- Желток — 1 шт.
- Кунжут для посыпки
- Мука для теста

ПРОЦЕСС

Мелко нарезаем лук и смешиваем с фаршем. Добавляем соль, перец, специи и воду. Тесто раскатываем и стаканом вырезаем кружочки любого размера. В серединку выкладываем начинку и формируем треугольник. Выкладываем на противень на пергаментную бумагу, смазываем желтком и посыпаем кунжутом. Ставим в разогретую духовку до 180° на 40 минут. Самса быстрого приготовления готова!



25 пышных рецептов от любимых блогеров

Чебуреки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

• Масло подс. — 2 ст.л.

Соль — 1/2 ч.л.

Мука — 230-250 г

Вода — 100 мл

Начинка:

Говяжий фарш — 250-300 г

Лук репч. — 2 гол.

Перец черн. мол. — 1 ч.л.

Соль — 1 ч.л. (по вкусу)

Зелень — по желанию

Вода — 100 мл (смотреть на консистенцию

«в разумных пределах»)

ПРОЦЕСС

Тесто. В масло добавляем соль, муку, крутой кипятток (воду) и перемешиваем, пока тесто не будет легко отходить от рук.

Оставляем под плёнкой на 30 минут.

Начинка. За это время измельчаем лук (можно на комбайне «в кашу») и зелень. Смешиваем с фаршем, добавляем перец, соль, воду. Вода любая — хоть холодная, хоть горячая, хоть бульон, чтобы внутри чебуреки были сочными.

Тесто разделяем на 10 частей, раскатываем из каждой части тонкий круг, выкладываем мясо примерно 1 ст.л. с горкой плоско на половине круга, а второй половиной тестяного круга накрываем начинку, чтобы получился полукруг. Края прижимаем вилкой. Выпекаем в горячем масле по 3 минуты с каждой стороны. Чебуреки готовы!





25 **пышных рецептов** от любимых блогеров



Хлеб из отрубей за 3 минуты



● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Отруби — 1,5 ст.л.
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Специи, зелень, орехи, соль — по вкусу

● ПРОЦЕСС

Все ингредиенты смешиваем до однородной массы, наливаем в кружку и отправляем в микроволновку на 1,5 минуты при максимальной мощности. Хлеб из отрубей за 3 минуты готов!



Классический кулич

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Живые дрожжи — 50 г
- Яйцо куриное — 6 шт.
- Сахар — 500 г
- Сливочное масло — 300 г
- Молоко — 500 мл
- Мука — 1,5 кг
- Соль — 1 ч.л.
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Изюм — 150 г
- Масло для смазывания

Глазурь:

- Яичный белок — 2 шт.
- Лимонный сок — 1 ч.л.
- Сахарная пудра — 1 ст.



ПРОЦЕСС

Делаем опару. Растворяем в теплом молоке живые дрожжи, добавляем растопленное сливочное масло и яйца с сахаром, взбитые до пышной пены.

Перемешиваем, укрываем и ставим в теплое место на 8-10 часов, можно на ночь.

Утром перемешиваем опару, добавляем соль, ванильный сахар, всыпаем муку и замешиваем тесто около 20 минут, пока оно не будет отлипать от рук.

Добавляем в тесто замоченный заранее изюм. Раскладываем тесто в силиконовые формы, заполняя их на 1/3 и ставим в теплое место на 1,5-2 часа, чтобы тесто поднялось. Когда тесто поднимется, отправляем формы в разогретую до 180° духовку и выпекаем 30-50 минут.

Глазурь. Взбиваем белки и лимонный сок, добавляем сахарную пудру до получения густой массы. Остывший кулич сверху полить глазурью, украсить цветным декором. Классический кулич готов!

Творожный кулич в кружеве

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Творог — 200 г.
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Сливочное масло — 80 г (размягченное)
- Ванильный сахар — 1 ст.л.
- Сахарный песок — 80 г.
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Цедра одного апельсина
- Мука — 160-180 г

Кружево:

- Кипяток — 70 г
- Кондитерская смесь для кружева — 60 г (на wb есть)
- Силиконовая форма для кружева (на wb есть)

Цветы для декора:

- Сахарная мастика
- Пищевой краситель сиреневый (на wb есть)

ПРОЦЕСС

Тесто. Всё смешиваем в миске до однородности и выкладываем в форму. Даем отстояться 20-30 минут. Выпекаем в разогретой духовке при 180° 35-40 минут.

Кружево. В стакане заливаем смесь кипятком, хорошо перемешиваем, оставляем на 20-30 минут. Наносим готовую смесь на сухую форму для кружева, при помощи шпателя убираем лишнее, запекаем в духовке 15 мин. при 100°. Достаём коврик, переворачиваем кружевом вниз. Снимаем после полного остывания.

Цветы для декора. Смешиваем мастику белую и краситель до получения нужного цвета. Лепим «головастика», со стороны «головы» делаем 2 перпендикулярных надреза, апельсиновой палочкой проминаем каждый лепесток, и пальчиками чуть заворачиваем их края, чтобы получился цветочек сирени. Творожный кулич в кружеве готов!





25 пышных рецептов от любимых блог

Кулич – утопленник



ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Молоко - 250 мл
- Масло сливочное - 130 г
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 850 г
- Изюм - 100 г
- Дрожжи - 33 гр живых
- Сахар - 250 г
- Соль – на кончике ножа
- Ванилин – полпакетика

Глазурь:

- Сахарная пудра - 120 гр
- Белок от яйца - 1 шт.
- Лимонный сок - 1 ч.л.

ПРОЦЕСС

Тесто. Делаем опару. В миске смешиваем теплое молоко, дрожжи, сахар и ванильный сахар. Прикрываем и оставляем в тепле на 15 мин. до запенивания. В другой миске смешиваем мягкое сливочное масло, яйца, соль — до однородности (не взбиваем). Добавляем туда опару и муку. Перемешиваем сначала ложкой, потом руками. Берем емкость 5 л, наполняем холодной водой и кладем в нее тесто. Ждем когда тесто увеличится в объеме и всплывет. Вынимаем тесто на рабочую поверхность, всыпаем в него предварительно замоченные изюм и цукаты, вымешиваем минут 5. Берем форму под кулич и выкладываем тесто, заполняя форму на 50%. Тесто сильно поднимается при выпечке. Запекаем при 160° примерно 45 мин. Когда кулич остынет, покрываем его глазурью.

Глазурь. В миску кладем белок, лимонный сок, взбиваем миксером, подсыпая сахарную пудру, пока не увидим блестящую гладкую структуру. Глазурь не должна течь. Далее окунаем шапку кулича в глазурь и сразу украшаем сверху любой посыпкой: смесь цукатов, семечек и орехов или разнотравие и цветы. Кулич-утопленник готов!



Кекс-кулич за 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйцо куриное — 2 шт.
- Сахар — 80 г (можно и 100)
- Масло сливочное почти растопленное теплое — 50 г
- Творог (тут 2%) — 150 г
- Сода и соль — по щепотке
- Ванилин — 1 пакетик
- Разрыхлитель — 1 пакетик (и да, даже при наличии соды)
- Мука — 1 стакан 250 г (возможно, с горкой)
- Масло подсолн. для смазывания
- Наполнитель любой (изюм, цукаты, орехи) — 80-100 г

ПРОЦЕСС

Яйца взбиваем с сахаром, добавляем сливочное масло, снова взбиваем. Добавляем творог, снова взбиваем. Кладём соду, соль, ванилин — перемешиваем. Добавляем наполнитель. Всыпаем муку и ванилин — замешиваем тесто, которое будет прилипать к рукам, поэтому лучше использовать лопатку или ложку. Смазываем форму подсолнечным маслом и выкладываем тесто, которое разравниваем той же лопаткой. Выпекаем в разогретой до 180° духовке 20 минут. По остыванию можно обсыпать сахарной пудрой. Кекс-кулич за 30 минут готов!



25 пышных рецептов от любимых блогеров

Ягодный кранбл



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Овсянка долгой варки — 200 г
- Мука — 80 г
- Финиковый сироп (можно любой или мед) — 3 ст.л.
- Ягоды замороженные или свежие (лучше микс и сладкие) — 300 г
- Лимонный сок — с 1/2 лимона (нужен если ягоды сладкие)
- Оливковое масло — 100 г

ПРОЦЕСС

Выкладываем ягоды в форму и распределяем по всей поверхности формы. Добавляем в них 1 ст. л. сиропа. Если ягоды сладкие, можно обойтись и без него. **Делаем кранбл:** смешиваем в отдельной миске овсянку, муку, масло и 2 ст.л. сиропа. Все перемешиваем до однородности. Распределяем кранбл сверху на ягодный слой, ставим в разогретую до 180° духовку на 20 минут. Ягодный кранбл готов!



Кексы медовые

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода теплая — 1 ст. (250 мл)
- Мед — 2 ст. л.
- Сахар — 0,5 ст.
- Масло растительное — 0,5 ст.
- Мука — не более 2 ст.
- Сода — 1 ч. л. (без горки)
- Сок лимона или уксус — 1 ч.л. (столько, чтобы погасить соду)
- Соль — 1 щепотка

ПРОЦЕСС

В теплую воду добавляем мед, сахар, соль и масло — все перемешиваем. Всыпаем муку и гашенную соду (гасим соду на ложке) и смешиваем миксером. Добавляем в тесто орехи, сухофрукты и/или изюм. Тесто по консистенции получается, как для оладьев, но когда добавляем «начинку», то оно густеет. Разливаем по формочкам на 2/3 высоты — кексы хорошо поднимаются при выпечке. Выпекаем при 200° до коричнево-золотистого цвета порядка 20 минут. Кексы медовые готовы!



Тесто для всего + опара

По этому рецепту вы сможете приготовить: пирожки печеные и жареные, булочки с чем угодно, крендель, беляши, маковый рулет и вообще любой рулет хоть с мясом, хоть с грибами, хоть кулебяка, закрытые и открытые пироги, пончики и донатсы — любая сладкая и несладкая выпечка — это тесто — универсально!

ИНГРЕДИЕНТЫ

Опара:

- Быстр. сухие дрожжи — 1 уп. /11 г
- Тёплая вода — 300 мл
- Мука — 3 ст. л.
- Сахар — 2 ст. л.

Тесто:

- Опара — 1 шт.
- Масло подс. — 1/3 ст. 250 мл
- Соль — 1 ч.л.
- Мука — 3,5-4 стакана

ПРОЦЕСС

Опара. Дрожжи заливаем теплой водой, добавляем муку и сахар, замешиваем венчиком, накрываем полотенцем, убираем в теплое место на 15-20 минут. Например, духовку на минимум, затем выключаем — и туда. Опара должна пойти пузырями и набухнуть — значит готова! Можно вместо воды дать молоко (тогда тесто не будет постным). Но обязательно попробуйте именно с водой.

Тесто. В опару добавляем масло и соль, перемешиваем. Далее муку — замешиваем, пока тесто не будет отходить от рук — муку сыпем без фанатизма. Сначала кажется, что муки мало, но это не так — просто «поводите» руками поактивней и тесто вымесится. Накрываем полотенцем и убираем в тёплое место на 20-30 минут. Тесто поднимется куполом и увеличиться в 2 раза. Тесто для всего готово!

Важно! Не кладём в тесто слишком холодную начинку. Дрожжевые бактерии это не любят. Оптимально — комнатной температуры.

Нюансы и температура°:

- Пончики жарятся в сильно разогретом масле.
- Выпечка печется при 180-200° (от производителя): пирожки 20 минут (или меньше), пирог 30 минут, маленькие булочки с корицей минут 10.
- Выпечку в духовке мажем сверху взбитым яйцом для румяной корочки.



Ася @asinitarelki



Марина @agrocult



Екатерина @evesna



Людмила @LudmilaKudasova



Марина @zacvetet



Яна @yana_sad_19



Татьяна @tanya_derzhits



Дарья @daryasemm

Жми на имена ♥ идём в гости!



25

Пышной
Весны!

