

Плюшки «Почемуй с корицей»



- Нужно:*
- один стакан молока
 - два яйца
 - полстакана сахара
 - полпачки сливочного масла
 - четверть чайной ложки соли
 - две чайные ложки сухих дрожжей

Важно! Это тесто, сдобное дрожжевое, делается в два приёма. Сначала ставится опара, потом замешивается само тесто. Главное — это тесто любит теплые руки и нежное сердце☺ Замешивайте его с радостью и любовью, и оно ответит взаимностью!

Действия. Итак, опара: добавьте чайную ложку сахара в стакан чуть подогретого молока, насыпьте туда дрожжей и добавьте муки столько, чтобы было похоже на густой кефир. Отставьте на час-полтора. Опара поднимется и осядет, значит, она готова!

Тогда наступает очередь теста: в опару нужно вмешать остальные ингредиенты и замесить гладкое шелковистое жёлтоватое тесто. Его необходимо накрыть полотенцем и дать подняться, то есть увеличиться в два раза. Для этого необходимо тепло, берегите тесто от сквозняков, не то простудится! ☺

Итак, когда тесто поднялось, берём этот комок и раскатываем его скалкой. Нужно, чтобы получился ровный прямоугольник. Его смазываем сливочным маслом и посыпаем смесью сахара с корицей (две

столовые ложки сахара и чайную ложку корицы нужно перемешать в мисочке заранее). Сворачиваем наш прямоугольник длинным рулетом и нарезаем его на кусочки толщиной в сантиметр. Будущие плюшки выкладываем на противень, покрытый бумагой для выпечки. Опять накрываем полотенцем и ждём минут сорок, чтобы они «подошли» (то есть тоже немного увеличились). Тем временем включаем духовку аж на 220 градусов. Когда плюшки подойдут, засовываем противень в духовку и ждём 15 минут. Через минут 10 поглядывайте! Духовки у всех разные, плюшки могут начать гореть сверху. В таком случае их можно накрыть фольгой.

Эти плюшки — хит любых вечеринок и посиделок, разлетаются вмиг!

Печенье «Чудесные пуговицы»



Нужно:

- полпачки сливочного масла
- два желтка
- три столовые ложки сахара
- семь столовых ложек муки
- чайная ложка какао-порошка
- ваниль или корица по желанию

Действия. Растереть желток с сахаром, добавить мягкое масло. Муку смешать с какао и специями, добавить в яично-масляную смесь. Убрать тесто в холодильник (в отличие от дрожжевого, песочное тесто любит холод). Потом достать, раскатать, крышечкой от пятилитровой бутылки (или чем угодно) сделать пуговицы, осторожно перенести их на противень, смазанный маслом или покрытый бумагой для выпечки, сделать в них дырочки зубочисткой. Печь в предварительно разогретой до 200 градусов духовке 15 минут. Можно потом растопить на водяной бане шоколад и обмакнуть в него половинки пуговиц. А если из этого теста слепить не пуговицы, а цилиндрики и обмакнуть их одним концом в расплавленный шоколад, получится другое печенье — шоколадные жёлуди!