

УДК 641.55  
ББК 36.997  
Д37

**Десерты** и всякие вкусные штуки. — Москва : Эксмо, 2016. — 64 с. :  
Д37 ил. — (Кулинария. Юный шеф-повар).

ISBN 978-5-699-75670-4

Вкуснейшие конфеты «Рафаэлло», фрукты в шоколаде, мороженое из йогурта и многое другое ты сможешь приготовить самостоятельно. Просто открывай книгу и начинай готовить, точно следуя рецепту. Пошаговые фото помогут тебе не ошибиться в рецепт, а подробное описание подскажет, как все правильно выполнить. И не забывай просить помощи у мамы, если пользоваться ножом тебе пока трудно.

УДК 641.55  
ББК 36.997

# Содержание

Введение .....	4
Конфеты «Бум-бум» .....	5
Конфеты «Рафаэлло» .....	10
Сладкая глазунья .....	12
Лодочки из бананов .....	14
Шоколадные фрукты .....	16
Шоколадный орешек .....	18
Шашлычки и грибочки .....	21
Шоколадный суп .....	23
Мороженое из йогурта .....	26
Тирожное «Картошка» .....	28
Вафельная клубника .....	30
«Ёжики» .....	32
Тирамису с персиками .....	34
Шоколадные ложки .....	37
Шоколадные корзиночки .....	40
Сладкая колбаса .....	44
Домик из печенья .....	46
Клубничный молочный коктейль .....	49
Вафельный рулет с бананом .....	52
Кольца ананаса в тесте .....	56
«Снежок» с медовой грушей .....	60



# Введение

Привет,  
я Зоя!



Ты держишь в руках красочное и очень интересное издание, которое поможет тебе сделать первые шаги в увлекательный мир кулинарии. В книге приведено множество рецептов вкусных и, главное, полезных сладостей, а также даются советы, как ярко и оригинально украсить их.

Некоторые десерты ты сможешь приготовить самостоятельно, с другими помогут справиться родители. Не стесняйся спрашивать совета — поверь, маме будет очень приятно узнать, что ты ценишь её многолетний опыт кулинара. Кроме того, это позволит избежать досадных ошибок, которые могут испортить лакомства.

Если у тебя есть аллергия на орехи, их с лёгкостью можно заменить, например, на мармеладных мишек, ягоды или шоколадные капли — не бойся подключать фантазию!

Научившись готовить вкусные лакомства из этой книги, ты не только удивишь и порадуешь своих родных, но и очаруешь гостей. Пробуй и фантазируй!

Желаем успехов!



# Конфеты «Бум-бум»

Эти конфеты по вкусу напоминают «Сникерс», а готовятся очень просто: соедини компоненты, скатай шарики — и готово. Можешь надеть получившееся лакомство на шпажки — получатся настоящие шоколадные чупа-чупсы. Вместо арахиса можно использовать кешью, миндаль, фундук и даже грецкие орехи. Как приятно будет угощаться конфетами собственного приготовления за вечерним чаем в кругу родных или друзей, решивших нагрянуть в гости!

## Тебе понадобится



1 час  
30 минут



300 г сухого  
молока +  
+ на подпыл



2 ст. л.  
какао-порошка



30 г  
сливочного  
масла



50 мл  
молока



400 г  
арахиса



Кондитерские  
украшения



180 г  
сахара



**1** Смешай в сотейнике сахар и какао.



**2** Влей молоко.



**3** Поставь на огонь и, постоянно помешивая, доведи до кипения. Как только смесь закипит, сними её с огня.



**4** Подсуши арахис на сухой сковороде до золотистого цвета.



**5** Соедини шоколад и обжаренный арахис.

**6** Добавь сливочное масло, перемешай.



**7** Постепенно всыпь в полученную смесь сухое молоко.

**8** Посыпь поверхность доски сухим молоком.