

Содержание

Песочные пирожные с джемом	6
Коробка печенья	10
Королевский пирог с творогом и яблоками	16
Творожное печенье «Розочки»	18
Пирог с заварным кремом и ягодами	20
Пахлава медовая.	22
Пирог «Улитка» с варёной сгущёнкой	28
Песочное печенье с шоколадом	30
Булочки «Косички»	34
Булочки с яблоками	36
Маковый рулет	38
Творожное печенье с шоколадом	42
Круассаны-булочки	44
Пирожки с нектаринами	48
Творожный пирог с абрикосами	50
Пиде с сыром	54
Пирог с заварным кремом и клубникой	56
Булочка «Ромашка»	58
Песочное печенье с начинкой	60
Песочный пирог	64
с творожно-фруктовой начинкой.	64
Булочки с творогом	66
Ватрушки с творогом	70
Творожная плетёнка с яблочной начинкой.	72
Булочки с заварным кремом	76
Двухслойный пирог с джемом	78
Картофельные пышки.	82
Пампушки с чесноком.	84
Пирожки с яблоками	88
Сдобный пирог «Цветок»	90
Булочки-рогалики	94

Булочки с творогом и изюмом.	96
Батон	100
Московские плюшки	102
Банановое печенье	104
Булочки с грушами	106
Овсяное печенье	110
Творожное печенье.	112
Печенье с варёной сгущёнкой и орехами	114
Плетёнки к чаю	118
Печенье «Альфахорес»	120
Пирог со сливами на творожном тесте.	124
Сочники с творогом	128
Булочки с начинкой	134
Печенье с яблочной начинкой	136
Перемячи (беляши в духовке)	141

Всем привет!

Меня зовут Евгения. Я очень люблю готовить, мне нравится экспериментировать с едой, нравится, когда приготовленные блюда радуют не только вкусом, но и дарят эстетическое удовольствие. Поэтому в этой книге вы найдете только испробованные рецепты с подробным процессом приготовления. Здесь только любимые и лучшие рецепты. Я всегда стараюсь придумывать или отыскивать и адаптировать их так, чтобы каждое блюдо было исключительным: вкусным, по возможности недорогим, интересным и небанальным.

Вот я и подумала, что мои рецепты, по которым вы уже готовили и будете продолжать готовить, нужно собрать в доступную, удобную и понятную книгу. В ней я делаю акцент на выпечку, потому что именно она создаёт тепло и уют в доме и поднимает нам настроение!

Сдобные пироги, жареные пирожки и воздушные булочки, вкусные кексы и ароматное печенье — соберут ваших родных и близких за одним столом! К каждому рецепту я предлагаю qr-код на подробное видео!

В общем, я постаралась сделать так, чтобы было вкусно и, чтобы у вас, на вашей кухне, с вашими продуктами, сковородками и духовкой, всё получалось! Очень хочется, чтобы моя книга с выпечкой занимала у вас почётное место и служила вам, вашим детям и внукам долгие годы. Чтобы вы открывали её всякий раз, когда нужно приготовить что-нибудь вкусное.

С любовью!

Евгения и кулинарный канал
«Это просто»

Песочные пирожные с джемом

*Пирожные как в детстве!
Быстро, просто и безумно вкусно!*

Ингредиенты:

- сливочное масло — 180 г
- яйцо — 1 шт.
- сахар — 130 г
- соль — щепотка
- разрыхлитель — 1 ч. л.
- ванилин — 1,5 г
- мука — 310 г
- варенье/джем/повидло — 350 г



Приготовление:

1. Смешиваем 310 г просеянной муки и 1 ч. л. разрыхлителя.
2. В другую миску кладём 180 г мягкого сливочного масла, добавляем щепотку соли и взбиваем миксером 1 минуту до пышности масла. Далее всыпаем 130 г сахара и пакетик ванилина (1,5 г) и продолжаем взбивать 2–3 минуты до посветления и пышности.
3. Затем в сливочную массу вбиваем 1 яйцо и продолжаем взбивать минуты три. Масса станет ещё более пышной.
4. Теперь начинаем вводить частями муку с разрыхлителем. Продолжаем работать миксером, затем остатки мучной смеси вмешиваем лопаткой и уже на окончательной стадии собираем тесто в комок руками. Оно получается очень мягкое, нежное и легко рвётся.
5. Раскатывать тесто мы будем сразу на пергаментной бумаге. Сперва тесто немного растягиваем в стороны руками, а затем скалкой раскатываем его в пласт, толщиной 5 мм.
6. Края подравниваем, чтобы тесто везде было одинаковой толщины. Размер моего пласта 30x35 см. Перекладываем тесто на противень и при помощи вилки накалываем его.
7. Отправляем выпекаться в предварительно разогретую до двухсот градусов духовку на 10–12 минут. Как только края теста подрумянились, сразу достаём его. И пока корж ещё горячий, обрезаем неровные края и разрезаем на 2 части. Оставляем его полностью остывать.
8. Когда тесто полностью остыло, обрезанные края перекладываем в пакет с застёжкой и при помощи скалки измельчаем их в крошку. Полученной крошкой мы будем обсыпать пирожные.

***У нас будут пирожные с вареньем из чёрной смородины.
Но можно брать абсолютно любое на ваш вкус.***

9. Одну половину теста очень аккуратно перекладываем на ровную поверхность. Оно хрупкое, поэтому действовать нужно быстро, но осторожно. Перекладываем половину варенья на тесто и с помощью лопатки или ложки распределяем его равномерным слоем по всей поверхности коржа, при этом немного отступая от краёв, чтобы варенье не вытекло, когда положим сверху второй корж.
10. Теперь кладём второй корж, обмазываем его вареньем, но уже полностью, не отступая от краёв.
11. Сверху пирожное присыпаем полученной крошкой и в таком виде даём постоять ему 2–3 часа при комнатной температуре. Оно должно хорошо пропитаться.

Кстати, на второй день такие пирожные ещё вкуснее!

12. Затем разрезаем его на небольшие квадраты и зовём гостей пить чай.

***Такое нежное, рассыпчатое пирожное сразу возвращает вас в детство, а тёплые сердцу воспоминания согревают душу.
Пробуйте приготовить!***







Попробуйте!
Это просто!

Коробка печенья

Наверное, дарить подарки важнее, чем получать, хотя это тоже приятно, не буду лукавить. И сегодня я поделюсь с вами идеей вкусного подарка на любой праздник. Такую коробочку приятно получить каждому человеку! Такое большое разнообразие печенья готовится из одного вида теста. Давайте его и приготовим!

Ингредиенты:

- сливочное масло — 400 г
- сахарная пудра — 200 г
- желтки — 2 шт.
- мука — 600 г
- какао — 12 г
- краситель пищевой (зелёный, красный)
- шоколад (молочный, белый, тёмный)
- орехи
- джем



Приготовление:

1. Сливочное масло комнатной температуры взбиваем миксером примерно 2–3 минуты до пышности.
2. Затем к нему всыпаем сахарную пудру и взбиваем ещё 2 минуты. Чтобы масло и сахарная пудра однороднее перемешались, счищаем их лопаткой со стенок миски и затем продолжаем работу миксером ещё около 2-х минут. Нам нужно, чтобы сахарная пудра полностью растворилась.
3. Затем в масло добавляем 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и снова хорошо всё перемешиваем. Масса получается очень воздушная и хорошо взбитая.
4. Теперь в 3 этапа добавляем просеянную муку и вмешиваем её силиконовой лопаткой. Когда всыпали последнюю муку, продолжаем работать руками. Вымешиваем тесто до того момента, пока оно не соберётся в единый шар. Тесто получается очень нежное и мягкое.
5. Так как печенье у нас будет разных цветов, делим его на 4 части. Не обязательно делать это точно до грамма, просто одного печенья будет чуть больше, а другого — чуть меньше.
6. На силиконовый коврик кладём первую часть теста и добавляем к нему 12 г какао. Так как оно имеет свойство комковаться, обязательно какао просеиваем. И теперь очень хорошо вмешиваем его в тесто. Муку больше не подсыпаем, тесто не прилипает ни к столу, ни к рукам, работать с ним очень удобно, оно идеально лепится и по структуре напоминает мягкий пластилин.
7. В итоге получается однородное шоколадное тесто. Кладём его в пакет и отправляем охлаждаться в холодильник приблизительно на час.
8. Переходим к следующему цвету — красному. Во всех видах выпечки я использую жидкие гелевые красители. Мне с ними намного удобнее работать, чем с сухими.
9. На тесто капаем несколько капель красителя и добавляем через сито 1 ч. л. какао. Таким образом печенье получится с шоколадным послевкусием.
10. Вымешиваем тесто до однородного красного цвета. Учитывайте ещё тот момент, что готовое изделие после выпечки будет на 1–2 тона ярче. Так что не старайтесь добиться сразу при вымешивании максимальной яркости теста. Тоже заворачиваем в пакет и отправляем в холодильник на час. Со следующим кусочком теста мы ничего не делаем, оно у нас останется белого цвета. Кладём его в пакет и также в холодильник на 1 час.
11. Последний кусочек теста у нас будет зелёного цвета. Капаем несколько капель и хорошо вымешиваем. Не забываем добавить 1 ч. л. какао. Печенье можно сделать абсолютно любых цветов. Зелёное тесто также кладём в пакет и отправляем в холодильник.
12. Прошёл час. Тесто хорошо охладилось, и с ним теперь будет удобно работать. На стол кладём лист бумаги для выпечки, на него — тесто, слегка приплющиваем его и сверху кладём ещё один лист бумаги. Раскатываем тесто толщиной 2–3 мм. Таким образом поверхность теста получается гладкой, оно не прилипает к скалке, а это значит, что печенье у нас получится ровным и красивым.

13. Теперь вырезаем из него с помощью различных формочек фигурки. У меня это будут большие звёзды, круглые печеньки с маленькими звёздочками внутри. Аккуратно с помощью ножа убираем лишнее тесто, и обрезки мы снова собираем в шар, раскатываем и делаем следующую партию печенья.
14. Заготовки мы не перекладываем, а сразу же на этой бумаге переносим их на противень. То же самое делаем и с остальными видами теста. Стараемся использовать формы разного вида, чтобы печенье было красивым и непохожим друг на друга.
15. Тем временем всё печенье вырезано, и теперь отправляем его выпекаться в заранее разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем ровно 11 минут.
16. Для украшения печенья измельчаем орешки и подготавливаем остальные ингредиенты: растапливаем 3 вида шоколада, берём несколько видов орешков, кокосовую стружку и джем. Джем должен быть густой. Шоколад переливаем в кондитерские мешки и отрезаем у них носик. Режем очень мало, чтобы шоколад тек тоненькой струйкой. И теперь украшаем печенье так, как нравится вам. Также можно нанести шоколад на центр печенья в виде большой капли и присыпать его измельчёнными орешками, а можно просто приклеить к шоколаду один большой фундук или грецкий орех.
17. Далее берём следующую партию печенья. Здесь всё уже намного проще с украшением. Наносим шоколад или джем в виде большой капли на центр одного печенья, а сверху накрываем второй заготовкой, но уже с изящным окошком. От такого вкусного и красивого подарка точно никто не откажется!
18. Печенью даём высохнуть при комнатной температуре в течение нескольких часов, а затем перекладываем его в подарочные коробки.

Мы все с детства любим праздники, и поделиться частичкой тепла и уюта с близкими в праздничные дни можно вот таким оригинальным и в то же время вкусным подарком. Также это печенье можно приготовить просто для семейного чаепития, и поверьте мне, через час от него ни останется и следа, лишь лёгкий аромат домашней выпечки будет витать в воздухе. Волшебство...









Попробуйте!
Это просто!

Королевский пирог с творогом и яблоками

Нежный, с потрясающим вкусом, он никого не оставит равнодушным! А простота приготовления и доступность ингредиентов позволят насладиться как процессом, так и результатом. А какой у него красивый разрез! Этот пирог может заменить торт на праздничном столе.

Ингредиенты:

Тесто:

- сливочное масло — 100 г
- сахар — 100 г
- соль — щепотка
- яйца — 2 шт.
- мука — 250 г

Творожная начинка:

- творог — 400 г
- яйца — 1 шт.
- сахар — 90 г
- ванилин — 1,5 г
- соль — щепотка

- сметана — 100 г

- крахмал кукурузный — 1 ст. л.

Яблочная начинка:

- яблоки — 3 шт.
- сахар — 50 г
- корица — 0,5 ч. л.



Приготовление:

1. Для теста соединяем мягкое сливочное масло с сахаром, не забываем добавить щепотку соли. Далее вбиваем 2 яйца и ложкой перетираем всё в однородную массу.
2. Затем всыпаем просеянную муку и замешиваем тесто. Оно быстро собирается в единый комок, получается очень мягкое, эластичное и совсем не прилипает к рукам. Кладём его в пакет и убираем в холодильник на полчаса.
3. Начинаем готовить начинку. Она у нас будет двух видов. Первая — это творожная. Берём 400 г творога, добавляем щепотку соли, 1,5 г ванилина или 1 ч. л. ванильного сахара, также всыпаем 90 г обычного сахара, вбиваем 1 яйцо, добавляем 100 г сметаны (любой жирности) и при помощи погружного блендера перетираем всё до кремообразной консистенции.
4. Теперь всыпаем 1 ст. л. кукурузного крахмала и соединяем его с творожной массой. Пока эту начинку отставляем в сторону и займёмся приготовлением яблочной начинки.
5. Я беру 5 яблок, так как они у меня небольшого размера, если у вас крупные — достаточно будет и трёх. Очищаем их, удаляем сердцевину и натираем на крупной тёрке.
6. Пересыпаем тёртые яблоки в сухую сковороду, добавляем к ним 50 г сахара и по желанию 0,5 ч. л. молотой корицы (можно взять лимонную цедру). Постоянно помешивая, тушим яблоки до испарения всей влаги. По времени это займёт у вас 5-7 минут. Даём яблочной начинке остыть.
7. Пирог я советую выпекать в разъёмной форме, чтобы потом удобно было его доставать. Дно застилаем бумагой для выпечки, кладём холодное тесто и руками равномерно распределяем его по дну и стенкам формы.
8. Теперь выкладываем остывшую яблочную начинку и сверху выливаем творожную. Немного потрясём форму и шпателем или широким ножом подравняем края теста.
9. Пирог можно оставить и в таком виде, либо присыпать его сверху сублимированной малиной, клубникой, вишней, кокосовой стружкой или лимонной цедрой.
10. Ставим пирог выпекаться в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 40–45 минут.

У горячего пирога серединка ещё немного мягкая, не переживайте, это нормально. Даём ему полностью остыть прямо в форме.

11. Затем снимаем боковую панель, убираем бумагу и перекладываем его на тарелку.

***По вкусу он очень сильно мне напоминает чизкейк!
Нежный, с потрясающим вкусом, буквально тающий во рту.
Готовится он просто, из доступных ингредиентов
и получается очень вкусный!***

