

СОДЕРЖАНИЕ

Завтраки

Блины
Оладьи
Кабачковые оладьи
Панкейки с нутеллой
Сырники в сметанной заливке
Творожная запеканка с вишней
Сырные вафли
Банановые вафли со сладким оформлением
Творожные вафли
Фриттата с овощами

Несладкая выпечка

Чапильг
Мясной пирог (дрожжевой)
Мясной пирог (бездрожжевой)
Пастуший пирог
Киш с красной рыбой и брокколи
Заливной пирог с яйцом и луком
Пирожки с творог и зеленью
Чуду с тыквой
Хачапури по-аджарски
Ленивый хачапури
Фокачча
Ирландский хлеб

Сладкие пироги

Вишнёвый пирог

Шарлотка с яблоками

Клубничный пирог

Галета с клубникой

Тёртый лимонный пирог

Печенья и кексы

Печенье красный бархат

Имбирные печенья

Кекс с голубикой

Банановый хлеб

Лимонное печенье

Апельсиновый кекс

Торты

Медовик

Наполеон

Трайфл

Бисквитный торт с клубникой

Меренговый рулет

Чизкейк с лимонный курдом

Брауни

ВСТУПЛЕНИЕ

Дорогой читатель!

Выпечка, пожалуй, мой самый любимый вид готовки, и какой вкусный! К ней равнодушны абсолютно все, она всегда украшает любой стол.

В этой книге я собрала рецепты любимых блюд, не раз приготовленных для моих близких. Готовятся они легко, быстро и из доступных ингредиентов.

«Вкус выпечки» сочетает в себе выпечку на любой вкус: завтраки, сладкую и несладкую выпечку, кексы, печенье и многое другое.

Мне бы хотелось, чтобы эта книга вам понравилась, а рецепты из неё помогли создать яркие и памятные моменты жизни. Готовьте с удовольствием!

ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ НА КЕФИРЕ

Это лепёшки из тонкого теста на кефире или сыворотке с начинкой из картофеля, творога или сыра и зелени, политые растопленным сливочным маслом.

Кефир — 250 мл
Яйца — 1 шт
Сахар — 2 ст. л.
Соль — 1/2 ч. л.
Сода — 1/2 ч. л.
Мука пшеничная — 180 гр
Кипяток — 2/3 стакана (150мл)
Растительное масло — 2 ст. л.
(30мл)

- 1.** Желательно, чтобы все используемые ингредиенты были комнатной температуры, поэтому заранее достаём из холодильника кефир и яйца. Ставим в чайнике кипятиться воду.
- 2.** В ёмкости для теста соединяем яйца, сахар, соль и с помощью венчика всё хорошо взбиваем. Яичная масса покрывается пышной пеной. Можно по желанию использовать миксер, это ускорит и упростит процесс. Далее вливаем кефир и снова хорошо перемешиваем.
- 3.** Теперь начинаем вводить кипяток, вливаем его тонкой струйкой, продолжая постоянно работать венчиком (или миксером). Пена при этом станет ещё пышнее и объёмнее.
- 4.** Просеиваем в тесто муку, хорошо перемешивая венчиком или миксером до полного растворения комочков, в тёплом тесте мука расходуется довольно быстро.
- 5.** После — добавляем соду и перемешиваем. Она погасится кефиром, и тесто станет более пышным. Последний ингредиент, который мы добавляем, это растительное масло, несильно перемешаем и можно начинать выпекать блинчики.
- 6.** Выпекать блинчики нужно на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.
- 7.** Наливаем тесто на горячую сковородку и одновременно вращаем её для того, чтобы тесто равномерно распределилось по дну. Выпекаются блинчики очень быстро, меньше минуты пекутся с каждой стороны. Выкладываем блинчики на блюдо, стопочкой, по мере приготовления, и можно сразу подавать!



КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЬИ

Кабачковые оладьи стали в последнее время очень популярным, я бы даже сказала модным блюдом. И причин такой популярности несколько: помимо диетических преимуществ, блюдо с очень нежной текстурой, вкусной хрустящей корочкой, идеально и для завтраков, и в качестве гарнира к основному блюду. Готовятся же они быстро и просто, ингредиенты самые доступные.

Кабачок — 1 шт
Яйца — 2 шт
Мука — 2 ст. л.
Сушёный чеснок — 1 ч. л.
Соль — 1/2 ч. л.
Перец черный — 1/4 ч. л.
Растительное масло — 2 ст. л.

1. Кабачок натираем на мелкой тёрке. Если кабачок молодой, кожицу снимать не нужно, отжимаем хорошенько лишнюю жидкость и перекладываем в миску. К отжатому кабачку добавляем яйца, муку, сушёный чеснок, соль, перец и хорошо перемешиваем. По желанию можно добавить мелко порубленный зелёный лук и любую другую зелень по вашему вкусу.

2. Далее разогреваем сковороду и смазываем ее растительным маслом, с помощью столовой ложки выкладываем кабачковую массу, придаём форму и выпекаем под крышкой по 3-4 минуты с каждой стороны до образования красивой корочки.

3. По желанию можно выложить уже готовые оладьи, попарно присыпав их тёртым сыром, и подержать под крышкой на слабом огне ещё пару минут до расплавления сыра, получится такой кабачковый бургер!

С подачей и с ингредиентами можно экспериментировать бесконечно.



ОЛАДЬИ

Воздушные, нежные оладьи на кефире, без жарки, приготовленные на сухой сковороде, просто смазанной растительным маслом.

Кефир — 300 мл

Сахар — 1-2 ст. л.

Сода — 0,5-1 ч. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Яйцо — 1 шт

Мука — 1,5 стакана на 200 мл

Растительное масло — 2 ст. л.

1. В миску разбиваем яйцо, добавляем сахар, щепотку соли и при помощи венчика или миксера взбиваем. Вливаем в яичную смесь кефир, соду, муку и продолжаем взбивать во избежание комочков. В конце замешивания добавляем растительное масло, перемешиваем, соединяя его с тестом, и можно уже выпекать. Получается консистенция густой сметаны.

2. На разогретую и смазанную растительным маслом сковороду выкладываем тесто столовой ложкой, при появлении пузырьков на поверхности теста, переворачиваем оладьи (от степени нагрева сковороды это занимает 1-2 минуты), выпекаем с обратной стороны ещё пару минут, выкладываем на тарелку и даём немного остыть.

Подавать можно со сметаной, вареньем, мёдом, все по вашему желанию.

