

Кулинарная книга

Автор:

[Baking Royal](#)

Кулинарная книга

Baking Powder Co, Royal

Данная кулинарная книга содержит много рецептов простых, вкусных, и всем доступных блюд, а также советы по их приготовлению.

Baking Royal

Кулинарная книга

Общие указания

Там, где в рецептах упоминается шортенинг, подразумевается, что можно использовать сливочное масло или сало, или эквивалентное количество заменителя сливочного масла или растительного масла.

Измерения

Все измерения для всех ингредиентов, указанных в рецептах в этой книге, выполнены на одном уровне.

Стандартный мерный стакан составляет 250гр.

Чтобы измерить уровень, наполните чашку или ложку и соскребите излишки тыльной стороной ножа.

Половину ложки измеряют вдоль ложки.

Просейте муку перед измерением.

Выпечка

Тщательно отрегулируйте температуру духовки перед смешиванием ингредиентов. Многие пироги, идеально подготовленные, портятся из-за того, что духовка слишком горячая или недостаточно горячая.

Бисквиты и кондитерские изделия требуют, чтобы температура в духовке была высокой, пироги – умеренной.

Когда пирог хорошо пропечется, он съеживается по бокам формы. Легкое прикосновение пальцем, не оставляющее следов, является еще одним признаком того, что пирог готов.

Эквиваленты веса

1 столовая ложка соли = 1/4 чайной ложки

3 чайные ложки = 1 столовая ложка

16 столовых ложек = 1 стакан

2 стакана = 500гр

4 стакана = 1кг/1л

2 стакана сахарного песка = 453гр

4 стакана муки = 453гр

2 стакана сливочного масла = 453гр

2 столовые ложки сливочного масла = 28гр

2 столовые ложки жидкости = 28гр

4 столовые ложки муки = 28гр

1 квадрат горького шоколада = 28гр

Все измерения проводятся на одном уровне. Четыре чайные ложки разрыхлителя примерно равны одной чайной ложке с горкой.

Хлеб и рулеты

Хлеб “Роял бейкинг”

4 стакана муки

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка сахара

7 чайных ложек разрыхлителя

1 холодный отварной картофель среднего размера

Молоко (можно использовать воду)

Просейте вместе муку, соль, сахар и разрыхлитель, разотрите с картофелем; добавьте столько молока, чтобы получилось однородное густое тесто. Сразу выложите в смазанную маслом форму для выпечки, разровняйте поверхность ножом, смоченным в растопленном сливочном масле, и дайте постоять в теплом месте около 30 минут. Выпекайте в умеренной духовке около одного часа. Когда все будет готово, достаньте из формы, сбрызните сверху несколькими каплями холодной воды и дайте остыть, прежде чем убрать в хлебницу.

Бостонский хлеб

1 стакан цельнозерновой или овсяной муки

1 стакан кукурузной муки

1 стакан ржаной муки или молотых овсяных хлопьев

5 чайных ложек разрыхлителя

1 чайная ложка соли

3/4 стакана патоки

1-1/3 стакана молока

Тщательно перемешайте сухие ингредиенты; добавьте патоку в молоко и добавьте к сухим ингредиентам; тщательно взбейте и выложите в смазанную маслом форму на 2/3. Готовьте на пару 3,5 часа; снимите крышку и выпекайте, пока верх не станет сухим.

Кукурузный хлеб "Паук"

1 яйцо

1-3/4 стакана молока

1 стакан кукурузной муки

1/3 стакана пшеничной муки

2 столовые ложки сахара

1 чайная ложка соли

2 чайные ложки разрыхлителя

1 столовая ложка шортенинга

Взбейте яйцо и добавьте один стакан молока; всыпьте кукурузную муку, пшеничную муку, сахар, соль и разрыхлитель, которые были просеяны вместе; выложите в форму, в которой растопили шортенинг; влейте оставшееся молоко, но не перемешивайте. Выпекайте около 25 минут в горячей духовке. На хлебе должна остаться полоска сливочного крема. Нарезьте треугольниками и подавайте к столу.

Кукурузный хлеб

1 стакан кукурузной муки

1 стакан пшеничной муки

4 чайные ложки разрыхлителя

3 столовые ложки сахара

1 чайная ложка соли

1-1/2 стакана молока

2 столовые ложки растопленного шортенинга

1 яйцо

Смешайте и просейте сухие ингредиенты; добавьте молоко, шортенинг и взбитое яйцо; хорошо взбейте и вылейте в смазанную маслом неглубокую форму. Выпекать в горячей духовке около 25 минут.

Кукурузно-рисовая лепешка

2 стакана кукурузной муки

5 чайных ложек разрыхлителя

1 чайная ложка соли

3 яйца

2-1/4 стакана молока

4 столовые ложки растопленного шортенинга

1 стакан отварного риса

Смешайте и просейте сухие ингредиенты; добавьте молоко и шортенинг к взбитым яйцам; перемешайте с сухой смесью; всыпьте рис и разлейте в неглубокие формы, смазанные маслом. Выпекать в горячей духовке около 30

минут.

Хлеб Грэма

1-1/2 стакана муки

1-1/2 стакана муки Грэма (цельнозерновая пшеничная мука)

4 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка растопленного шортенинга

1 яйцо

1-1/2 стакана жидкости (1/2 воды и 1/2 молока)

2 столовые ложки сахара или патоки

Смешайте муку, разрыхлитель и соль; добавьте взбитое яйцо, шортенинг и сахар или патоку до жидкого состояния; добавьте в сухую смесь и хорошо взбейте; при необходимости добавьте еще молока, чтобы получилось жидкое тесто.

Выложить в смазанную маслом форму для выпечки хлеба, разровнять ножом, смоченным в холодной воде. Выпекайте около часа в умеренной духовке.

Хлеб с изюмом и орехами

1-1/2 стакана пшеничной муки

2 стакана муки Грэма (цельнозерновая пшеничная мука)

1/2 стакана кукурузной муки

1/2 стакана коричневого сахара

1 чайная ложка соли

4 чайные ложки разрыхлителя

3/4 стакана измельченных орехов

1 стакан молотого изюма

2 стакана молока

1/2 стакана патоки

1/4 чайной ложки соды

Просейте сухие ингредиенты вместе. Добавьте орехи и изюм, добавьте молоко и хорошо перемешайте, затем добавьте патоку и соду, которые были смешаны вместе. Выпекайте в двух небольших противнях, смазанных маслом, в умеренной духовке около 45 минут.

Хлеб с арахисовым маслом

2 стакана муки

4 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

1/2 стакана сахара

2/3 стакана арахисового масла

1 стакан молока

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар. Добавьте молоко к арахисовому маслу, хорошо перемешайте и добавьте к сухим ингредиентам; тщательно взбейте. Выпекайте в смазанной маслом форме для хлеба в духовке на небольшом огне 45-50 минут. Хлеб лучше съесть в тот же день. Из него получаются вкусные бутерброды со сливочным сыром, либо листьями салата и майонезом.

Хлеб с черносливом или финиками

1 стакан чернослива или фиников

2-1/2 стакана муки Грэма (цельнозерновая пшеничная мука) или 1 стакан пшеничной муки и 1-1/2 стакана муки Грэма

1/4 стакана сахара

1 чайная ложка соли

4 чайные ложки разрыхлителя

1 стакан молока

1 столовая ложка растопленного шортенинга

Очистите фрукты от косточек и нарежьте (чернослив необходимо замочить на несколько часов и процедить). Смешайте муку, сахар, соль и разрыхлитель; добавьте молоко и хорошо взбейте; добавьте фрукты и шортенинг. Выложите в смазанную маслом форму для выпечки; дайте постоять 20-25 минут в теплом месте. Выпекайте в умеренной духовке один час.

Ланч или сэндвич-роллы

4 стакана муки

1 чайная ложка соли

6 чайных ложек разрыхлителя

1 столовая ложка шортенинга

1-1/2 стакана молока

Просейте вместе муку, соль и разрыхлитель; вотрите в шортенинг; добавьте молоко и перемешайте ложкой до получения однородного теста, с которым легко справиться на посыпанной мукой доске. Замесите тесто; быстро замесите несколько раз, чтобы придать ему однородность; разделите на небольшие кусочки; сформируйте из каждого вручную короткие, довольно толстые, сужающиеся к концу рулеты; выложите на смазанные маслом формы и дайте постоять в теплом месте 15-20 минут; смажьте молоком. Выпекать в очень горячей духовке. Когда почти выпечется, снова смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте еще 10 минут и подавайте горячими. Если вы хотите получить глазурь, перед тем как вынимать из духовки, смажьте выпечку яичным желтком, смешанным с небольшим количеством воды. Из этих рулетов получаются отличные бутерброды, в качестве начинки можно использовать листья салата и майонез, нарезанную ломтиками ветчину, нарезанные огурцы с приправами, яйцо и майонез с небольшим количеством нарезанного лука и петрушки или другую желаемую начинку.

Ржаные булочки

4 стакана ржаной муки

1 чайная ложка соли

6 чайных ложек разрыхлителя

1-1/2 стакана молока

1 столовая ложка шортенинга

Просейте вместе сухие ингредиенты, добавьте молоко и растопленный шортенинг. Вымесите тесто на посыпанной мукой доске, сформируйте рулетики. Выложите в смазанные маслом формы и дайте постоять в теплом месте 20 минут. Выпекайте в умеренной духовке от 25 до 30 минут.

Картофельные рулетики

4 стакана муки

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка сахара

7 чайных ложек разрыхлителя

2 холодных вареных картофелины среднего размера

вода или молоко

Тщательно просейте вместе муку, соль, сахар и разрыхлитель; натрите картофель или добавьте после пропускания через мясорубку; добавьте достаточное количество жидкости, чтобы получилось однородное мягкое тесто. Для этого потребуется примерно полтора стакана. Разделите на небольшие кусочки; каждый вымесите и сформируйте небольшие рулетики; выложите на смазанный маслом противень, смажьте растопленным сливочным маслом и дайте постоять в теплом месте 15-20 минут. Выпекайте в горячей духовке, а когда рулеты будут почти готовы, снова смажьте растопленным сливочным маслом.

Рулетики с орехами и изюмом

2-1/2 стакана муки

4 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

1 столовая ложка сахара

5 столовых ложек шортенинга

1 яйцо

2/3 стакана молока

сливочное масло

изюм

измельченные орехи

1/2 стакана сахара

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар. Добавьте растопленный шортенинг и взбитое яйцо в молоко и добавьте к сухим ингредиентам, хорошо перемешивая. Выложите на посыпанную мукой доску и слегка вымесите. Раскатать очень тонко. Смажьте сливочным маслом и посыпьте изюмом, измельченными орехами и небольшим количеством сахарного песка. Разрежьте примерно на 10см квадраты. Сверните каждый как рулет. Прижмите края друг к другу. Смажьте яичным желтком, смешанным с небольшим количеством холодной воды, посыпьте орехами и сахаром и дайте постоять в смазанной маслом форме около 15 минут. Выпекайте в умеренной духовке от 20 до 25

минут.

Пирожки "Паркер Хаус"

4 стакана муки

1 чайная ложка соли

6 чайных ложек разрыхлителя

2-4 столовые ложки шортенинга

1-1/2 стакана молока

Просейте вместе муку, соль и разрыхлитель. Добавьте растопленный шортенинг в молоко и медленно добавляйте к сухим ингредиентам, помешивая до получения однородной массы. Замесите тесто на посыпанной мукой доске. Сформируйте шарики и расплющите тыльной стороной ножа от центра к краю, чтобы получился овал толщиной около 1,5см. Смажьте маслом и сложите овалы пополам. Выложите на смазанную маслом сковороду на расстоянии 2,5см друг от друга. Дайте постоять 15 минут в теплом месте. Смажьте растопленным сливочным маслом и запекайте в горячей духовке 15-20 минут.

Сухарики

2-1/4 стакана муки

1/2 чайной ложки соли

2 столовые ложки кленового или коричневого сахара

4 чайные ложки разрыхлителя

1/4 чайной ложки мускатного ореха

3/4 чайной ложки корицы

1 яйцо

от 1/3 до 2/3 стакана воды

2 столовые ложки шортенинга

Просейте вместе муку, соль, сахар, разрыхлитель, мускатный орех и корицу; добавьте взбитое яйцо и растопленное сливочное масло в воду и перемешайте. Хорошо перемешайте и выложите на посыпанную мукой доску. Разделите на небольшие кусочки; руками, посыпанными мукой, сформируйте рулеты; выложите в смазанную маслом неглубокую форму вплотную друг к другу; дайте постоять 10-15 минут перед выпечкой; смажьте молоком и сдобрите небольшим количеством кленового или коричневого сахара. Выпекайте в умеренной духовке от 20 до 30 минут.

Для горячих булочек острым ножом сделайте глубокие поперечные надрезы; смажьте сливочным маслом, посыпьте сахаром и выпекайте.

Королевские булочки с корицей

2-1/4 стакана муки

1 чайная ложка соли

4 чайные ложки разрыхлителя

2 столовые ложки шортенинга

1 яйцо

1/2 стакана воды

1/2 стакана сахара

2 чайные ложки корицы

4 столовые ложки изюма без семян

Просейте 2 столовые ложки отмеренного сахара с мукой, солью и разрыхлителем; слегка разотрите шортенинг; добавьте взбитое яйцо в воду и медленно взбивайте. Раскатайте тесто толщиной 0,5см на посыпанной мукой доске; смажьте растопленным сливочным маслом, посыпьте сахаром, корицей и изюмом. Сверните как рулет; разрежьте на кусочки толщиной 5см; выложите срезанными краями вверх на смазанную маслом форму; посыпьте сахаром и корицей. Выпекайте в умеренной духовке 30-35 минут; сразу же достаньте из формы.

Булочки с коричневым сахаром

2 стакана муки

4 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

1 столовая ложка шортенинга

1/2 стакана молока

1 столовая ложка сливочного масла

1 стакан коричневого сахара

Просейте вместе муку, разрыхлитель и соль; добавьте шортенинг и чуть-чуть разотрите; медленно добавляйте молоко, чтобы получилось мягкое тесто; раскатайте толщиной 0,5см. Размягчите сливочное масло и намажьте на тесто; посыпьте коричневым сахаром. Сверните рулет; разрежьте на кусочки толщиной 5см и выложите срезанными краями вверх на хорошо смазанную маслом форму. Выпекайте в умеренной духовке около 30 минут; сразу же достаньте из формы.

Кофейный пирог

2 стакана муки

1/2 чайной ложки соли

3 столовые ложки сахара

4 чайные ложки разрыхлителя

2 столовые ложки шортенинга

2/3 стакана молока

Смешайте и просейте сухие ингредиенты; добавьте растопленный шортенинг и достаточное количество молока, чтобы получилось очень густое тесто. Выложите тесто толщиной 1см в смазанную маслом форму, сверху добавьте посыпку. Выпекайте около 30 минут в умеренной духовке.

Посыпка

2 столовые ложки муки

1 столовая ложка корицы

3 столовые ложки сахара

3 столовые ложки шортенинга

Смешайте сухие ингредиенты, вотрите в шортенинг и густо намажьте поверхность теста перед выпечкой.

Королевские кофейные булочки

2 стакана муки

3/4 чайной ложки соли

4 столовые ложки сахара

3 чайные ложки разрыхлителя

4 столовые ложки шортенинга

1 яйцо

1/2 стакана молока

Просейте сухие ингредиенты вместе; смешайте с шортенингом; добавьте взбитое яйцо в молоко и добавьте к сухим ингредиентам, чтобы получилось мягкое тесто; разделите тесто на шесть длинных узких кусочков; руками раскатайте на доске каждый кусочек очень длинный и тонкий; намажьте сливочным маслом; разрежьте каждый пополам и, начиная с центра, скрутите кусочки вместе и сведите концы так, чтобы получился полумесяц. Выложите на смазанную маслом форму, посыпьте измельченными орехами. Выпекайте в горячей духовке 15-20 минут. Пока горячие, смажьте тонкой глазурью, приготовленной из 1/2 стакана сахарной пудры и 1 столовой ложки горячей воды.

Кольцо с изюмом

3 стакана муки

6 столовых ложек сахара

4 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

1/2 – 3/4 стакана молока

3 столовые ложки шортенинга

1 яйцо

1 стакан изюма, промытого, обсушенного и посыпанного мукой

1/2 стакана измельченных орехов

Просейте сухие ингредиенты вместе; добавьте изюм; в молоко добавьте растопленное сливочное масло и взбитое яйцо и добавьте к сухим ингредиентам, чтобы получилось мягкое тесто; слегка раскатайте толщиной около 1см; разделите на две длинные полосы и скрутите вместе, чтобы сформировать кольцо; выложите на смазанную маслом форму и посыпьте сахаром и орехами.; дайте постоять около 20 минут. Выпекайте в умеренной духовке от 20 до 25 минут.

Печенье и маффины

Простое печенье

2 стакана муки

4 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

2 столовые ложки шортенинга

3/4 стакана молока или половина молока и половина воды

Просейте вместе муку, разрыхлитель и соль, добавьте шортенинг и чуть-чуть разотрите; медленно добавляйте жидкость; раскатайте на посыпанной мукой доске примерно до толщины в 2,5см; разрежьте формочкой для печенья. Выпекать в горячей духовке 15-20 минут.

Чрезвычайная ситуация или печенье на скорую руку

Рецепт тот же, что и для простого печенья, но с добавлением большего количества молока, чтобы получилось жидкое густое тесто. Ложками выложите на смазанный маслом противень и запекайте в горячей духовке.

Цельнозерновое или полезное печенье

2 стакана цельнозерновой муки

3/4 чайной ложки соли

4 чайные ложки разрыхлителя

2 чайные ложки шортенинга

1 стакан молока

4 столовые ложки нарезанного изюма

Хорошо перемешайте муку, соль и разрыхлитель или просейте через крупное сито; слегка разотрите в миске; добавьте молоко; замесите мягкое тесто, добавьте изюм. Выложите столовой ложкой на довольно большом расстоянии друг от друга на смазанную маслом форму для выпечки или в формочки для маффинов. Выпекайте в умеренной духовке около 25 минут.

Печенье с отрубями

1/2 стакана отрубей

1-1/2 стакана муки

5 чайных ложек разрыхлителя

3/4 чайной ложки соли

3 столовые ложки сахара

1/2 стакана воды

2 столовые ложки растопленного шортенинга

Тщательно смешайте отруби, муку, разрыхлитель, соль, сахар; добавьте достаточное количество воды, чтобы получилось мягкое тесто; добавьте шортенинг; раскатайте на посыпанной мукой доске толщиной около 0,5см; разрежьте формочкой для печенья. Выпекайте в горячей духовке от 12 до 15 минут.

Сырные печенья

1-1/2 стакана муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/4 чайной ложки соли

1 чайная ложка шортенинга

6 столовых ложек тертого сыра

5/8 стакана молока

Просейте вместе муку, разрыхлитель и соль; добавьте шортенинг и сыр; слегка перемешайте; медленно добавляйте молоко, ровно столько, чтобы тесто склеилось. Раскатайте на посыпанной мукой доске толщиной около 1 см; разрежьте формочкой для печенья. Выпекайте в горячей духовке от 12 до 15 минут.

Чайные печенья

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

1 столовая ложка сахара

1 яйцо

2 столовые ложки шортенинга

1/3 стакана воды

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар; добавьте хорошо взбитое яйцо и растопленное сливочное масло в воду и добавьте к сухим ингредиентам, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатайте на посыпанной мукой доске толщиной около 1см; разрежьте формочкой для печенья. Выпекайте в умеренной духовке около 25 минут.

Маффины

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1 столовая ложка сахара

1/2 чайной ложки соли

1 стакан молока

2 яйца

1 столовая ложка шортенинга

Просейте вместе муку, разрыхлитель, сахар и соль; добавьте молоко, хорошо взбитые яйца и растопленный сливочный сыр; хорошо перемешайте. Наполовину заполните смазанные маслом формочки для маффинов и выпекайте в горячей духовке 20-25 минут.

Маффины с черникой или черносливом

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка сахара

3/4 стакана молока

2 яйца

1 столовая ложка шортенинга

1 стакан ягод

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар; медленно добавьте молоко, хорошо взбитые яйца и растопленный сливочный сыр; хорошо перемешайте и добавьте ягоды, тщательно перебранные и посыпанные мукой. Смажьте маслом формочки для маффинов; положите в каждую по одной ложке. Выпекайте около 30 минут в умеренной духовке.

Маффины из крупы

1/2 стакана вареной мамалыги, овсянки или других хлопьев

1/2 чайной ложки соли

1-1/2 столовые ложки шортенинга

1 яйцо

1/2 стакана молока

1 стакан муки

1/2 стакана кукурузной муки

4 чайные ложки разрыхлителя

Смешайте вместе хлопья, соль, растопленное сливочное масло, взбитое яйцо и молоко. Добавьте муку и кукурузную муку, просеянную с разрыхлителем; хорошо взбейте. Выпекайте в смазанных маслом формочках для маффинов или неглубоком противне в горячей духовке от 25 до 30 минут.

Маффины из кукурузной муки

3/4 стакана кукурузной муки

1-1/4 стакана муки

4 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

2 столовые ложки сахара

1 стакан молока

2 столовые ложки шортенинга

1 яйцо

Просейте вместе кукурузную муку, разрыхлитель, соль и сахар; добавьте молоко, растопленный сливочный сыр и хорошо взбитое яйцо; хорошо перемешайте. Наполовину заполните смазанные маслом формочки для маффинов и выпекайте около 35 минут в горячей духовке.

Маффины из хлебных крошек

500гр черствых хлебных крошек

1-1/4 стакана молока

1 стакан муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

2 яйца

1 столовая ложка шортенинга

Замочите панировочные сухари в холодном молоке на 10 минут; добавьте муку, разрыхлитель и соль, которые были просеяны вместе; добавьте хорошо взбитые яйца и растопленный сливочный сыр; хорошо перемешайте. Разогрейте формочки для маффинов, смажьте маслом и выложите в каждую по одной столовой ложке теста. Выпекайте 20-25 минут в горячей духовке.

Рисовые маффины

1 стакан муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

1 столовая ложка сахара

2/3 стакана молока

1 яйцо

1 столовая ложка шортенинга

1 стакан холодного отварного риса

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар; медленно добавьте молоко; затем хорошо взбитое яйцо и растопленный сливочный сыр; добавьте рис и хорошо перемешайте. Смажьте маслом формочки для маффинов; положите в каждую по одной ложке смеси. Выпекайте 20-30 минут в горячей духовке.

Маффины с финиками

1/3 стакана сливочного масла

1 яйцо

2 стакана муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

3/4 стакана молока

200гр фиников

Взбейте сливочное масло, добавьте взбитое яйцо, муку, в которую были просеяны разрыхлитель и соль, и молоко. Добавьте финики, очищенные от косточек и нарезанные небольшими кусочками. Выпекайте около 25 минут в смазанных маслом противнях в горячей духовке.

Для сладких маффинов смешайте 1/4 стакана сахара с сухими ингредиентами.

Булочки

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки шортенинга

2 яйца

1/3 стакана молока

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар; добавьте шортенинг и чуть-чуть перемешайте. Взбейте яйца до однородной массы; добавьте к яйцам молоко и медленно перемешайте. Раскатайте тесто толщиной 1см на посыпанной мукой доске; нарежьте на кусочки площадью 8см и сложите, сделав их треугольными; смажьте молоком; посыпьте сахаром. Выпекайте около 25 минут в горячей духовке.

Пирожные со смородиной

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1/2 стакана сахара

3/4 чайной ложки соли

1 стакан молока

1 яйцо

2 столовые ложки шортенинга

1/2 стакана смородины

Просейте вместе муку, разрыхлитель, сахар и соль; взбитое яйцо и растопленное сливочное масло добавьте в молоко и добавьте все к сухим ингредиентам; добавьте смородину, промытую, обсушенную и посыпанную мукой; хорошо перемешайте. Тесто должно получиться густым. Смажьте маслом формочки для маффинов и заполните их наполовину. Выпекайте около 20 минут в горячей духовке.

Булочки

2 стакана муки

1/2 чайной ложки соли

2 яйца

2 стакана молока

Просейте вместе муку и соль. Сделайте углубление в муке, разбейте в него яйца, добавьте молоко и перемешайте до получения однородной массы. Разлейте по горячим смазанным маслом формочкам для маффинов и выпекайте 25-35 минут в очень горячей духовке. Если вынуть их из духовки слишком рано, они опадут.

Драгоценные камни Грэма

1 стакан муки Грэма (вид цельнозерновой пшеничной муки)

1 стакан пшеничной муки

3/4 чайной ложки соли

4 чайные ложки разрыхлителя

1 стакан молока

1 яйцо

2 столовые ложки патоки или сахара

3 столовые ложки шортенинга

Смешайте сухие ингредиенты; добавьте молоко, взбитое яйцо, патоку и растопленный шортенинг. Выпекать в смазанных маслом формах в горячей духовке около 25 минут.

Самоцветы из молодой кукурузы

2 стакана зеленой кукурузы, пропущенной через мясорубку

1/4 стакана молока или 1/2 стакана, если кукуруза сухая

2 яйца

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

1/8 чайной ложки перца

К кукурузе добавьте молоко и хорошо взбитые яйца; добавьте муку, разрыхлитель, соль и перец, которые были просеяны вместе; хорошо перемешайте. Выложите в горячие, смазанные маслом формы для выпечки. Выпекать в горячей духовке 20-25 минут.

Инжирные конвертики

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

2 столовые ложки сахара

2 чайные ложки шортенинга

2/3 стакана молока

1 стакан нарезанного инжира

1 яйцо

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар; добавьте шортенинг и очень осторожно перемешайте; добавляйте молоко достаточно медленно, чтобы получилось мягкое тесто. Посыпьте доску мукой и раскатайте тесто толщиной 0,5см, разрежьте на квадраты и на каждый кусочек положите по одной столовой ложке инжира; смажьте края холодным молоком; сверните в виде конверта и

прижмите края друг к другу. Смажьте верхушки яйцом, взбитым с одной столовой ложкой молока и одной чайной ложкой сахара. Выпекайте около 20 минут в горячей духовке.

Салли Ланн

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка сахара

3/4 стакана молока

2 яйца

2 столовые ложки шортенинга

Просейте вместе муку, разрыхлитель, соль и сахар; добавьте молоко, хорошо взбитые яйца и растопленный сливочный сыр; хорошо перемешайте. Выпекайте в смазанной маслом неглубокой форме или формочках для маффинов в умеренной духовке около 25 минут.

Пирожные на сковороде и вафли

Самой популярной стала выпечка на сковороде, приготовленная сегодня с использованием разрыхлителя. Правильно приготовленные блюда, вкусные, полезные, аппетитные и питательные.

Тесто должно быть жидким. Коржи должны быть маленькими и не толстыми – около 3мм при выпечке.

Вместо сковородки для гриля можно использовать простую сковороду. В любом случае смазывать нужно столько, чтобы коржи не прилипли. Переворачивать только один раз.

Королевские горячие пирожки на сковороде

2 стакана муки

1/2 чайной ложки соли

5 чайных ложек разрыхлителя

1-1/2 стакана молока

2 столовые ложки шортенинга

Смешайте и просейте сухие ингредиенты; добавьте молоко и растопленный шортенинг; хорошо взбейте. Выпекать на слегка смазанной маслом горячей сковороде.

Пироги с яйцом

1-3/4 стакана муки

1/2 чайной ложки соли

3 чайные ложки разрыхлителя

2 яйца

1-1/2 стакана молока

1 столовая ложка шортенинга

Смешайте и просейте сухие ингредиенты; добавьте взбитые яйца, молоко и растопленный сливочный сыр; хорошо перемешайте. Выпекать на слегка смазанной маслом горячей сковороде, переворачивая только один раз.

Гречневые лепешки

2 стакана гречневой муки

1 стакан пшеничной муки

6 чайных ложек разрыхлителя

1-1/2 чайные ложки соли

2-1/2 стакана молока или молока с водой

1 столовая ложка патоки

1 столовая ложка растопленного шортенинга

Просейте вместе муку, разрыхлитель и соль; добавьте патоку и шортенинг до жидкого состояния; хорошо взбейте. Выпекать на горячей, слегка смазанной маслом сковороде, переворачивая только один раз.

Лепешки из кукурузной муки на сковороде

1-1/3 стакана кукурузной муки

1-1/2 стакана кипящей воды

1 столовая ложка шортенинга

3/4 стакана молока

1 столовая ложка патоки

2/3 стакана муки

1 чайная ложка соли

4 чайные ложки разрыхлителя

Кукурузную муку ошпарьте кипятком; добавьте шортенинг, молоко и патоку; добавьте муку, соль и разрыхлитель, которые были просеяны вместе; хорошо перемешайте. Выпекать на горячей, слегка смазанной маслом сковороде, один раз перевернув.

Рисовые лепешки на сковороде

1 стакан отварного риса

1 стакан молока

1 столовая ложка шортенинга

1 чайная ложка соли

1 яйцо

1 стакан муки

2 чайные ложки разрыхлителя

Смешайте рис, молоко, растопленный сливочный сыр, соль и хорошо взбитое яйцо; всыпьте муку и разрыхлитель, которые были просеяны вместе; хорошо перемешайте. Выпекать на горячей, слегка смазанной маслом сковородке, переворачивая только один раз.

Французские блины

1 стакан муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

2 яйца

1 столовая ложка сахара

2 стакана молока

1/2 стакана сливок

джем

сахарная пудра

Просейте вместе муку, разрыхлитель и соль. Добавьте яйца, взбитые с сахаром, молоком и сливками. Тесто должно получиться очень жидким. Разогрейте небольшую сковороду, в которой растоплено немного сливочного масла. Влейте тесто ровно столько, чтобы оно покрыло дно формы. Готовьте на сильном огне. Переверните и подрумяньте с другой стороны. Намажьте джемом и сверните

рулетом. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте блюдо горячим.

Горячие цельнозерновые пирожки

2 стакана цельнозерновой муки

4 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

1-3/4 стакана молока

1 чайная ложка патоки

1 столовая ложка растопленного шортенинга

2 яйца

Просейте вместе муку, разрыхлитель и соль; добавьте молоко, патоку и шортенинг к взбитым яйцам и добавьте к сухим ингредиентам; хорошо перемешайте. Выпекать на горячей, слегка смазанной маслом сковороде, переворачивая только один раз.

Вафли

2 стакана муки

4 чайные ложки разрыхлителя

3/4 чайной ложки соли

1-3/4 стакана молока

2 яйца

1 столовая ложка растопленного шортенинга

Просейте вместе муку, разрыхлитель и соль; добавьте молоко и шортенинг к яичным желткам и добавьте к сухим ингредиентам; смешайте со взбитыми яичными белками. Выпекайте в хорошо смазанной маслом горячей вафельнице до румяной корочки; переверните один раз. Подавать горячими с маслом и кленовым сиропом.

Оладьи

Оладьи подаются на завтрак, обед или ужин, в качестве основного блюда, овощные или сладкие, в зависимости от используемых ингредиентов. Основа для теста практически одинакова для всех оладий, и с некоторыми дополнениями приведенный первый рецепт можно использовать для многих разновидностей. С помощью разрыхлителя за несколько минут можно замесить тонкое тесто для оладий.

Оладьи следует обжаривать во фритюре, достаточно горячем, чтобы кусочек хлеба подрумянился за 60 секунд.

Простое тесто для оладий

1 стакан муки

1-1/2 чайные ложки разрыхлителя

1/4 чайной ложки соли

1 яйцо

2/3 стакана молока

Просейте сухие ингредиенты вместе; добавьте взбитое яйцо и молоко; взбивайте до получения однородной массы.

Яблочные оладьи

4 больших яблока

2 столовые ложки сахарной пудры

1 столовая ложка лимонного сока

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, добавить сахар и лимонный сок. Обмакните каждый ломтик в обычное тесто для оладий. Обжарьте до светло-коричневого цвета во фритюре. Обсушите и посыпьте сахарной пудрой.

Фруктовые оладьи

Для приготовления оладий можно использовать фрукты, отличные от яблок, следуя инструкциям для приготовления яблочных оладий. Можно также использовать консервированные целые фрукты без сиропа. Нарезьте фрукты (не слишком мелко) и перемешайте с обычным тестом для оладий. Ложками опускайте во фритюр с горячим маслом, переворачивая до коричневого цвета. Обсушите и посыпьте сахарной пудрой.

Банановые оладьи

1 стакан муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1 столовая ложка сахарной пудры

1/4 чайной ложки соли

1 яйцо

1/4 стакана молока

1 столовая ложка лимонного сока

3 банана

Смешайте и просейте сухие ингредиенты. Добавляйте другие по порядку. Перед добавлением протрите бананы через сито. Тщательно взбейте. Ложками опускайте в горячее масло. Обсушите и посыпьте сахарной пудрой.

Кукурузные оладьи

1/2 стакана молока

2 стакана вареной кукурузы

1-1/2 стакана муки

1 чайная ложка соли

1/3 чайной ложки перца

2 чайные ложки разрыхлителя

1 столовая ложка растопленного шортенинга

2 яйца

Добавьте молоко к кукурузе; добавьте муку, просеянную с солью, перцем и разрыхлителем; добавьте шортенинг и взбитые яйца; хорошо взбейте. Обжаривайте ложками на горячей, смазанной маслом сковороде.

При обжаривании во фритюре сделайте тесто более жестким, добавив 1/2 стакана муки и 1 чайную ложку разрыхлителя.

Оладьи из моллюсков

1-1/2 стакана муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

1/3 чайной ложки перца

1/3 чайной ложки паприки

1/2 стакана молока или сока моллюсков

2 яйца

1-1/2 чайные ложки тертого лука

1 чайная ложка растопленного шортенинга

10 моллюсков

Просейте вместе сухие ингредиенты; добавьте жидкость, взбитые яйца, лук и шортенинг; промойте моллюсков, пропустите через мясорубку и добавьте в тесто. Возьмите по одной ложке теста на каждый блинчик и обжарьте на разогретой сковороде, смазанной маслом, или во фритюре.

Пироги

Ни в одной области кулинарии разрыхлитель не имеет большего значения, чем при приготовлении изысканного пирога.

Если используется меньше яиц, увеличьте количество разрыхлителя примерно на одну чайную ложку на каждое пропущенное яйцо.

Если используется несоленый шортенинг, возьмите немного меньше и добавьте небольшое количество соли.

Просейте муку перед отмериванием.

Отрегулируйте температуру духовки перед тем, как смешивать ингредиенты вместе.

Простой пирог

1/4 стакана шортенинга

1 стакан сахара

1 яйцо

1 чайная ложка ванильного экстракта

1 стакан молока

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

Взбейте сливки; медленно всыпьте сахар, добавьте хорошо взбитое яйцо и ванильный экстракт; просейте вместе муку, разрыхлитель и соль и добавляйте в смесь понемногу, чередуя с молоком. Выпекайте в смазанных маслом формах для рулета, слоеного теста или пирожков в умеренной духовке. Можно также использовать для приготовления творожного пудинга.

Солнечный пирог

3 столовые ложки шортенинга

3/4 стакана сахара

желтки 3 яиц

1 чайная ложка ароматизирующего экстракта

1-1/2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1/2 стакана молока

Взбейте сливки; постепенно добавьте сахар и желтки яиц, которые были взбиты до загустения; добавьте ароматизатор; просейте вместе муку и разрыхлитель и добавляйте поочередно, понемногу, с молоком в первую смесь. Выпекайте в смазанной маслом форме для хлеба в умеренной духовке 35-45 минут. Покройте белой глазурью (см. оглавление).

Примечание – Это отличный пирог, который можно приготовить в сочетании со следующим пирогом “Ангел” из трех яиц. Для обоих требуется всего три яйца.

Пирог “Ангел” из трех яиц

1 стакан сахара.

1-1/3 стакана муки

1/2 чайной ложки винного камня

3 чайные ложки разрыхлителя

1/3 чайной ложки соли

2/3 стакана кипяченого молока

1 чайная ложка миндального или ванильного экстракта

белки 3 яиц

Способ I

Смешайте и просейте первые пять ингредиентов четыре раза. Влейте молоко очень медленно, пока оно еще горячее, непрерывно взбивая; добавьте ваниль; хорошо перемешайте и добавьте взбитые до однородности яичные белки. Выложите в смазанную маслом форму для торта "ангелочек" и выпекайте в духовке на очень медленном огне около 45 минут. Выньте из духовки;

переверните форму и дайте постоять до остывания. Покройте белой или шоколадной глазурью (см. оглавление).

Способ II

Вскипятите сахар с холодным молоком до загустения и очень медленно влейте в яичные белки, слегка взбитые венчиком. Добавьте муку, винный камень, соль и разрыхлитель, которые были просеяны вместе пять раз. Взбейте смесь длинными движениями до получения однородной массы; добавьте ароматизатор; выложите в смазанную маслом форму для торта "ангелочек" в холодную духовку, включите огонь и выпекайте при очень низкой температуре в течение 25 минут. Слегка увеличьте температуру и выпекайте еще 30 минут или до полного пропекания. Выньте из духовки, переверните форму и дайте постоять до остывания. Покройте белой или шоколадной глазурью (см.оглавление).

Пирог "Ангел"

белки из 8 яиц

1 чайная ложка винного камня

3/4 стакана сахарного песка

1/4 чайной ложки соли

1 чайная ложка разрыхлителя

3/4 стакана муки

1 чайная ложка ванильного экстракта

Взбейте яичные белки в крепкую пену; добавьте винный камень; слегка всыпьте сахар; всыпьте муку, четырежды просеянную с разрыхлителем и солью;

добавьте ванилин. Выложите на смазанную маслом форму и выпекайте 45-50 минут в духовке на умеренной температуре. Выньте из духовки; переверните форму и дайте постоять до остывания. Покройте шоколадной или белой глазурью (см. оглавление).

Испанский пирог

1/2 стакана шортенинга

1 стакан сахара

2 яйца

1-3/4 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка корицы

1/2 стакана молока

Взбейте сливки; добавьте сахар и желтки яиц; хорошо взбейте; просейте вместе муку, разрыхлитель и корицу и добавляйте поочередно с молоком; добавьте взбитые белки яиц. Выпекайте в смазанной маслом форме в духовке на умеренной температуре 35-40 минут. Покройте вареной глазурью (см. оглавление).

Пирог невесты

1 стакан шортенинга

2 стакана сахара

1 чайная ложка миндального или ванильного экстракта

3/4 стакана молока

3-1/2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

белки шести яиц

Взбейте шортенинг до состояния крема, постепенно добавляя сахар; добавьте ароматизирующий экстракт; взбивайте до получения однородной массы. Добавляйте поочередно понемногу молоко и муку, трижды просеянную с разрыхлителем. Взбейте яичные белки до получения однородной массы и добавьте в тесто, слегка взбивая. Выпекать в смазанном маслом противне в умеренной духовке около одного часа.

Пирог без яиц, молока и масла

1 стакан коричневого сахара

1-1/4 стакана воды

1 стакан изюма без семян

2 унции лимона, мелко нарезанного

1/3 стакана шортенинга

1/2 чайной ложки соли

1 чайная ложка мускатного ореха

1 чайная ложка корицы

2 стакана муки

5 чайных ложек разрыхлителя

Прокипятите сахар, воду, фрукты, шортенинг, соль и специи вместе в кастрюле 3 минуты; когда остынет, добавьте муку и разрыхлитель, которые были просеяны вместе; хорошо перемешайте. Выпекать в смазанной маслом форме для хлеба в умеренной духовке около 45 минут.

Шоколадный пирог

3 квадратика горького шоколада

2 столовые ложки сахара

1-1/2 столовые ложки молока

4 столовые ложки шортенинга

1 стакан сахара

2 яйца

2/3 стакана молока

1-1/3 стакана муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/8 чайной ложки соли

Готовьте медленно до получения однородной массы первые три ингредиента. Шортенинг хорошо взбить с сахаром. Добавьте желтки яиц и еще раз взбейте. Перемешайте шоколадную смесь, а затем добавьте поочередно молоко и муку, просеянную с разрыхлителем и солью. Добавьте взбитые яичные белки. Выпекайте в смазанной маслом форме для хлеба в умеренной духовке от 50 до 60 минут. Покройте белой или шоколадной глазурью (см. оглавление).

Пирог на фунт

1 стакан сливочного масла

1 стакан сахара

1 чайная ложка ванильного экстракта

1 чайная ложка лимонного экстракта

5 яиц

2 стакана муки

1 чайная ложка разрыхлителя

Оставьте 2 яичных белка для глазури

Взбейте сливочное масло, медленно добавляйте сахар, хорошо взбивая. Добавьте ароматизатор и желтки яиц, которые были взбиты до бледно-желтого цвета. Взбейте три яичных белка до получения однородной массы и добавляйте поочередно понемногу муку, просеянную с разрыхлителем. Хорошо перемешайте и выпекайте в смазанной маслом форме для хлеба в умеренной духовке около одного часа. Покройте узорной глазурью (см. оглавление), приготовленной из двух оставшихся яичных белков.

Богатый фруктовый пирог

2 стакана шортенинга

2 стакана сахара

6 яиц

4 стакана изюма без семян

4 стакана смородины

4 стакана муки

1 стакан очищенного миндаля

2 столовые ложки апельсиновой цедры

2 столовые ложки лимонной цедры

2 стакана нарезанного лимона

1 стакан виноградного сока

2 чайные ложки корицы

1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха

1/2 чайной ложки молотого мускатного ореха

1/4 чайной ложки душистого перца

1/2 чайной ложки гвоздики

1/2 чайной ложки соли

4 чайные ложки разрыхлителя

Взбейте сливки с сахаром; добавьте взбитые яичные желтки; добавьте изюм и смородину, которые были вымыты, высушены и поверх которых было просеяно полтора стакана муки; миндаль бланшируйте и пропустите через мясорубку вместе с лимонной и апельсиновой цедрой и добавьте; лимон нарежьте очень мелко и добавьте; добавьте виноградный сок и половину сильно взбитых яичных белков; просейте вместе специи, соль, разрыхлитель и муку и добавьте; хорошо перемешайте и добавьте оставшиеся белки; вылейте в две 30см формы, застеленные четырьмя слоями пергаменты, и выпекайте в умеренной духовке один час; затем накройте двойным слоем пергаменты и продолжайте выпекать еще около двух часов.

Кофе-фруктовый пирог

1/2 стакана шортенинга

1 стакан светло-коричневого сахара

2 яйца

1/4 стакана крепкого кофе

1/3 стакана жирного молока или сливок

1-3/4 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

226гр изюма

56гр нарезанного лимона

113гр инжира, нарезанного полосками

Взбейте сливки; добавьте сахар; добавьте яичные желтки, кофе и молоко; просейте вместе муку и разрыхлитель и медленно взбивайте; добавьте фрукты, слегка посыпанные мукой, и добавьте взбитые белки яиц. Выпекайте в смазанной маслом форме от 60 до 90 минут.

Королевский пирог с финиками

1 стакан кипящей воды

453гр очищенных от косточек и нарезанных фиников

3/4 стакана коричневого сахара

2 столовые ложки шортенинга

1 квадрат растопленного шоколада

1 яйцо

2 чайные ложки разрыхлителя

1/4 чайной ложки соли

1-3/4 стакана муки

3/4 стакана измельченных орехов пекан

Залейте финики кипятком. Взбейте сахар и шортенинг; добавьте шоколад и взбитое яйцо; хорошо перемешайте и добавьте финики с водой; просейте

разрыхлитель, соль и муку вместе; постепенно добавляйте орехи пекан. Выпекать в смазанной маслом форме для рулета в духовке на маленьком огне полтора часа.

Королевский пирог-рулет с кремом

1/2 стакана шортенинга

1 стакан сахара

2 яйца

1 чайная ложка лимонного экстракта

1/2 стакана жирного молока или жидких сливок

1 стакан муки

1/2 стакана кукурузного крахмала

3 чайные ложки разрыхлителя

Взбейте сливки; медленно всыпьте сахар; добавьте взбитые желтки яиц и ароматизатор; понемногу добавляйте молоко; просейте муку, кукурузный крахмал и разрыхлитель вместе и добавьте; добавьте взбитые белки яиц. Выпекайте в смазанной маслом форме для хлеба в умеренной духовке 35-45 минут и покройте глазурью (см.оглавление).

Кленово-ореховый пирог

1/3 стакана шортенинга

1 стакан светло-коричневого сахара

2 яйца

1 чайная ложка ванильного экстракта

1/2 стакана молока

1-1/2 стакана муки

1/4 чайной ложки соли

2 чайные ложки разрыхлителя

1 стакан измельченных орехов – предпочтительно орехов пекан

Взбейте сливки, добавьте сахар, яичные желтки, ароматизатор и молоко и хорошо взбейте; добавьте муку, соль и разрыхлитель, которые были просеяны вместе, и добавьте измельченные орехи; смешайте со взбитыми яичными белками. Выпекайте в смазанной маслом форме для хлеба в умеренной духовке 35-45 минут. Сверху покройте кленовой глазурью (см.оглавление) и посыпьте измельченными орехами.

Пирог с мягкой патокой

1/2 стакана шортенинга

2/3 стакана коричневого сахара

1 яйцо

1/2 стакана патоки

2 стакана муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки душистого перца

1/2 чайной ложки корицы

2/3 стакана молока

Взбейте шортенинг. Медленно всыпьте сахар, постоянно взбивая; добавьте взбитое яйцо и патоку; добавьте половину муки, разрыхлитель, соль и специи, которые были просеяны вместе; перемешайте и добавьте молоко и остальные сухие ингредиенты. Хорошо перемешайте. Выпекайте в смазанной маслом неглубокой форме в духовке на среднем огне около 40 минут. Подавайте горячим.

Пирог "Фэрмаунт"

2 стакана муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/2 стакана шортенинга

1-1/4 стакана сахара

1/2 стакана молока

1 чайная ложка ванильного экстракта

3 яйца

125гр кокосовой стружки

Просейте муку и разрыхлитель три раза; взбейте шортенинг и сахар до состояния крема; добавьте молоко и ваниль, затем муку, понемногу; взбивайте до получения однородной массы; добавляйте яйца по одному, помешивая и хорошо взбивая тесто после добавления каждого яйца. Выпекать в смазанной маслом форме для рулета в умеренной духовке 1 час. Покройте вареной глазурью (см. оглавление) и посыпьте кокосовой стружкой.

Мраморный пирог

Светлая часть

3 столовые ложки шортенинга

1/2 стакана сахара

1/2 чайной ложки лимонного экстракта

1/2 стакана молока

1 стакан муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/4 чайной ложки соли

белок 1 яйца

Сливки взбить; медленно всыпать сахар; добавить ароматизатор и молоко. Хорошо взбить и добавить муку, просеянную с разрыхлителем и солью. Добавить взбитый яичный белок.

Темная часть

3 столовые ложки шортенинга

1/2 стакана сахара

желток 1 яйца

1/2 стакана молока

1 стакан муки

2 чайные ложки разрыхлителя

1/4 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки гвоздики

1/2 чайной ложки душистого перца

1 чайная ложка корицы

2 столовые ложки какао

Взбейте сливки; медленно всыпьте сахар; добавьте яичный желток и хорошо перемешайте. Смешайте с молоком, добавьте муку, разрыхлитель, соль, специи и какао, которые были просеяны вместе. Ложками выложите это тесто и такое же количество белого теста поочередно на смазанную маслом форму для выпечки, но не перемешивайте. Выпекайте в умеренной духовке около 45 минут. Покройте белой глазурью (см. оглавление).

Мраморный пирог II

Приготовьте простой пирог (стр. 26); оставьте треть теста и добавьте к нему 1-1/2 квадрата растопленного несладкого шоколада. Ложками добавьте в белое тесто после того, как выложите на сковороду. Выпекайте в умеренной духовке около 45 минут.

Пирог с кокосовыми хлопьями

1-1/2 стакана муки

7/8 стакана сахара

2 чайные ложки разрыхлителя

2 столовые ложки растопленного шортенинга

1 яйцо

1/2 стакана молока

1 чайная ложка лимонного экстракта

1/2 стакана кокосовых стружек

Просейте муку, сахар и разрыхлитель. Добавьте растопленный шортенинг и взбитое яйцо в молоко и добавьте к сухим ингредиентам. Хорошо перемешайте, добавьте ароматизатор и кокосовый орех и выпекайте в смазанной маслом форме в умеренной духовке 35-45 минут. Посыпьте сахарной пудрой или покройте белой глазурью (см. оглавление). Сверху посыпьте кокосовой стружкой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://telnovel.com/royal_baking/kulinarnaya-kniga

надано

Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: [Купити](#)