

УДК 641.5
ББК 36.997
Я60

Яндива, Тома.

Я60 Вкус выпечки / Тома Яндивеа. – Москва: Издательство АСТ, 2023. – 144 с. – (#Рецепты Рунета).

ISBN 978-5-17-152064-9

С чем у вас ассоциируется слово «выпечка»? У меня – с уютом, семьей и кухней, полной аромата свежих круассанов. В этой книге я собрала все свои самые любимые блюда, которые готовлю для своих гостей и семьи. Попробуйте и вы! Доступные пошаговые рецепты с яркими фотографиями помогут вам в этом.

В книге вас ждут рецепты завтраков, выпечки (сладкой и несладкой), вкуснейшего печенья и тортов! Наслаждайтесь сами и радуйте своих близких!

Книга вкуснейших рецептов для всей семьи от автора популярного кулинарного канала @madebytoma!

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-152064-9

© Т. Яндивеа, текст
© Издательство «АСТ», оформление

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	5
ЗАВТРАКИ	7
Тонкие блинчики на кефире	8
Кабачковые оладьи.	12
Оладьи.	14
Панкейки с нутеллой	16
Сырники в сметанной заливке.	18
Творожная запеканка с вишней.	20
Сырные вафли.	22
Творожные вафли	24
Творожные пончики	26
Фритатта с овощами	28
НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	31
Чапильг	32
Мясной пирог	36
Мясной пирог	40
Пастуший пирог.	42
Киш с красной рыбой и брокколи.	44
Заливной пирог с сыром, яйцом и зеленым луком	46
Пирожки с творогом и зеленью	50
Чуду с тыквой	54
Ленивый хачапури	58
Хачапури по-аджарски	60
Фокачча.	64
Ирландский хлеб	68
Сырные лепёшки	70
Картофельный гратен с грибами	72

СЛАДКИЕ ПИРОГИ	75
Вишнёвый пирог	76
Шарлотка с яблоками	78
Клубничный пирог	80
Клубничная галета	82
Тёртый лимонный пирог	84
Булочки с корицей и кремом.	88
ПЕЧЕНЬЯ И КЕКСЫ	91
Печенье «Красный бархат»	92
Имбирное печенье	94
Кекс с голубикой	96
Праздничный апельсиновый кекс	98
Банановый хлеб.	100
Лимонное печенье	102
Печенье Кантуччи	104
ТОРТЫ	107
Классический медовик	108
Шоколадный брауни.	112
Чизкейк с лимонным курдом	114
Наполеон	118
Бисквитный торт с клубникой.	122
Меренговые рулет	126
Трайфл	130
Шоколадный торт без муки	132

ВСТУПЛЕНИЕ

Дорогой читатель!

Выпечка, пожалуй, мой самый любимый вид готовки. С ним можно бесконечно экспериментировать, и каждый раз получится вкусно! К ней неравнодушны 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 рецепты 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!

ЗАВТРАКИ

ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ НА КЕФИРЕ

Блины любят все: и взрослые, и дети!
Такие блинчики получаются тонкими,
ажурными и очень вкусными!

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 доставём 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. 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 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, по вашему желанию.





ПАНКЕЙКИ С НУТЕЛЛОЙ

Получаются невероятно вкусные и красивые панкейки.
Попробуйте приготовить, это быстро, легко и вкусно!

Мука — 150 гр
Яйцо — 1 шт
Сахар — 1 ст. л.
Молоко — 200 мл
Растительное масло — 1 ст. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Нутелла — 50 гр

- 1.** В отдельной миске смешиваем просеянную муку с разрыхлителем и хорошо перемешиваем.
- 2.** В другой миске венчиком взбиваем яйцо с сахаром, добавляем молоко и, продолжая помешивать, вводим муку с разрыхлителем и уже в конце растительное масло. Сильно мешать не нужно, работаем венчиком или миксером до растворения комочков.
- 3.** Выпекаем на хорошо разогретой сковороде, смазав её растительным маслом. Выкладываем небольшими кружочками тесто на сковородку, по центру на каждый панкейк кладем ложку нутеллы, заливаем её небольшим количеством теста и выпекаем по несколько минут с каждой стороны.

