



Выпечка в аэрогриле

Легко, быстро, аппетитно



КЛАДЕЗЬ

Издательство АСТ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВЫПЕЧКА В АЭРОГРИЛЕ	1
ШАРЛОТКА	4
СЛОЙКА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	7
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА	8
ХАЧАПУРИ	11
МАФФИНЫ С ВИШНЕЙ	12
МИНИ-ПИЦЦА	15
БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ	16
СОСИСКИ В ТЕСТЕ	19
ТАРТАЛЕТКИ С ЯБЛОКОМ	20
КИШ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	23
СЛОЙКИ С ВИШНЕЙ	24
РУЛЕТИКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	27
ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ	28
МАФФИНЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	31
ПЕЧЕНЬЕ «УГОЛКИ»	32
ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ	35
КРУАССАН С ДЖЕМОМ	36
ЧЕСНОЧНЫЕ ПАМПУШКИ	39
МОРКОВНЫЙ ПИРОГ	40
ПАЛОЧКИ С СЫРОМ И БЕКОНОМ	43
ТВОРОЖНЫЕ ВАТРУШКИ С ЯГОДАМИ	44
ТАРТАЛЕТКИ С ГРИБАМИ	47
ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	48
САМСА	51
ГАЛЕТА С ПЕРСИКАМИ	52
УЛИТКА СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	55
СИННАБОНЫ	56
СЫРНАЯ ЛЕПЕШКА	59
ЛОДОЧКИ С КЛУБНИКОЙ	60
ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ	63

Домашняя выпечка всегда ассоциируется с особым уютом. Аромат свежих булочек, румяный пирог к чаю, хрустящие слойки или теплое печенье способны превратить самый обычный вечер в маленький домашний праздник. Но сегодня нам все чаще хочется получать удовольствие от приготовления еды, не проводя на кухне несколько часов. Именно поэтому аэрогриль так быстро занял свое место среди привычной кухонной техники.

Главное достоинство аэрогриля – его универсальность. В нем можно запекать мясо, рыбу и овощи, готовить горячие закуски и быстрые завтраки. И, конечно, выпечку. **Воздушные ватрушки, хрустящие слойки, нежные кексы, домашние пироги, пицца, печенье, круассаны** – возможностей гораздо больше, чем может показаться на первый взгляд.

Аэрогриль хорошо вписывается в современный ритм жизни. Когда утром хочется приготовить что-нибудь горячее к завтраку, вечером – быстро испечь угощение к чаю, а в выходной – попробовать новый рецепт, он позволяет не превращать готовку в долгий и сложный процесс. Можно использовать домашнее тесто или взять готовое, выбрать любимую начинку, добавить немного фантазии – и каждый раз получать новое блюдо.

Эта книга собрала рецепты для самых разных случаев и настроений. Здесь есть сладкая и несладкая выпечка, простые варианты на каждый день и блюда, которыми можно украсить праздничный стол. Большинство рецептов основано на доступных продуктах и не требует сложных кулинарных приемов, поэтому начать можно даже без большого опыта в выпечке.

Пусть аэрогриль станет поводом чаще радовать себя и близких домашней выпечкой – теплой, ароматной и приготовленной своими руками.

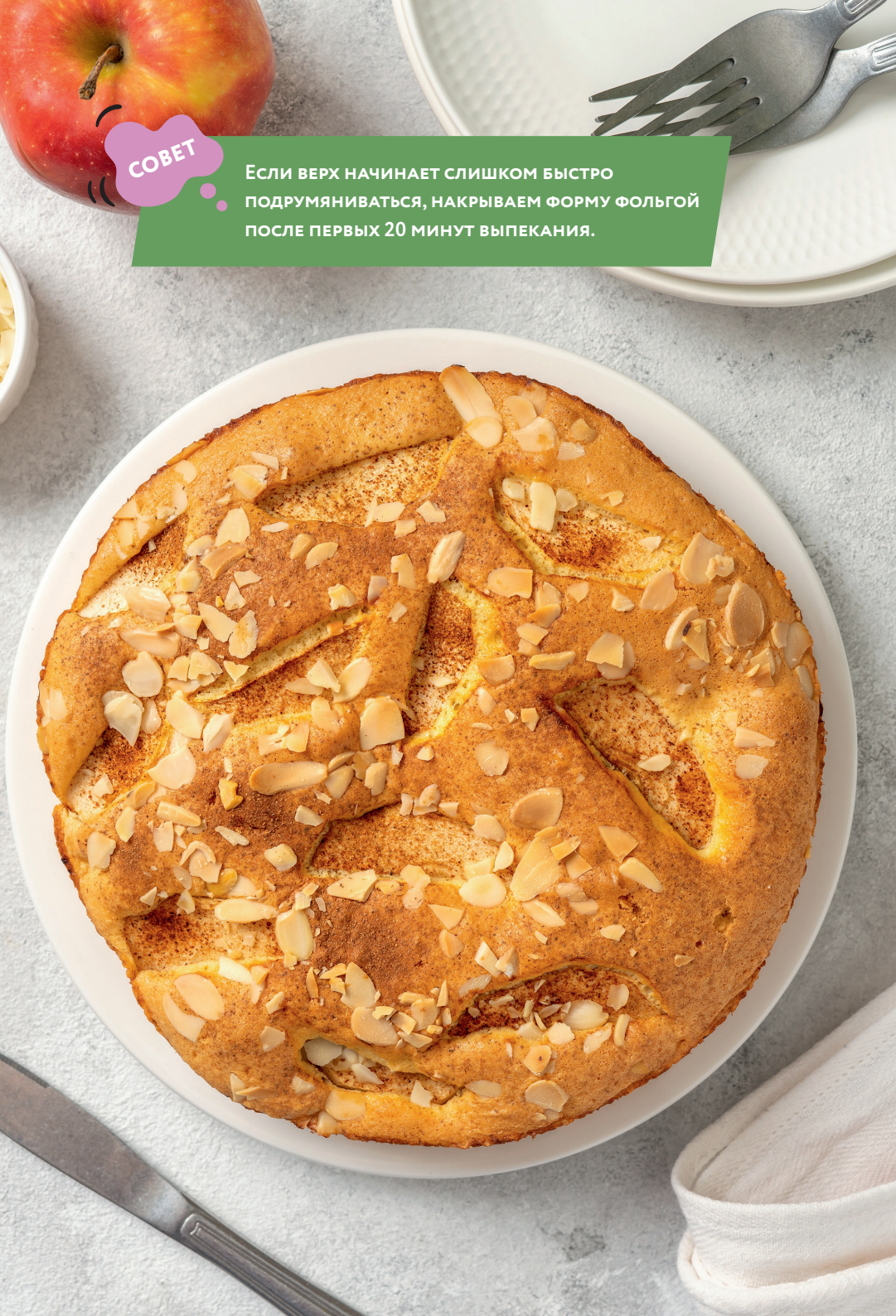
ШАРЛОТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахар – 120 г
- Мука – 120 г
- Яйцо – 3 шт.
- Яблоки – 3 шт.
- Миндальные лепестки – 2 ст. л.
- Масло растительное – 1 ст. л.
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Корица – 1 ч. л.
- Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яблоки очищаем и нарезаем тонкими дольками.
- В глубокой миске взбиваем яйца с сахаром и солью до светлой пышной массы.
- Муку смешиваем с разрыхлителем и просеиваем в яичную смесь. Вымешиваем тесто без комочков.
- Смазываем стенки формы для выпекания растительным маслом. Выкладываем половину яблок на дно формы, посыпаем корицей и заливаем половиной теста. Распределяем оставшиеся яблоки, выливаем сверху оставшееся тесто.
- Разогреваем аэрогриль до 160 °С в течение 3–5 минут. Отправляем форму в чашу аэрогриля и выпекаем шарлотку при 160 °С около 35–45 минут.
- Проверяем готовность деревянной шпажкой: она должна выходить сухой.
- Выключаем аэрогриль, оставляем шарлотку внутри на 5–10 минут. Посыпаем поверхность миндальными лепестками.
- Остужаем выпечку, аккуратно извлекаем из формы и подаем к столу.



СОВЕТ

Если верх начинает слишком быстро подрумяниваться, накрываем форму фольгой после первых 20 минут выпекания.



СОВЕТ

Вы вместо ветчины и сыра можно использовать
другие любимые начинки, как сладкие, так и соленные.