

ЭТА КНИГА ПРИНАДЛЕЖИТ:

.....

СОДЕРЖАНИЕ:



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	4
МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	6
ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	8
БЛИНЧИКИ	10
СЫРНИКИ	12
НЕЖНЫЙ ЧИЗКЕЙК	14
КОНВЕРТИКИ С ДЖЕМОМ	16
ЯГОДНО-БАНАНОВЫЙ СМУЗИ	18
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	
С МОРОЖЕНЫМ И БАНАНОМ	19
МАФФИН С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ.....	20
СМУЗИ КЛУБНИЧНОЕ ОБЛАКО	22
СОЛЁНЫЙ ПОПКОРН	24
ПОПКОРН С КАРАМЕЛЬЮ	26
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ.....	28
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С ЙОГУРТОМ	30
ПРЯНИЧНЫЕ ЧЕЛОВЕЧКИ	32
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ-ПЛОМБИР.....	34
БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.....	36
ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ	38

КАПКЕЙКИ	40
ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ПОМИДОРАМИ	42
РОЛЛЫ С СЁМГОЙ И ОГУРЦОМ.....	44
РАМЕН.....	46
ПОНЧИКИ	48
ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ	50
ЛИМОННЫЙ ДЕСЕРТ.....	51
ЛИМОНАД КЛУБНИЧНЫЙ	52
КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ	53
ЯИЧНЫЙ КОНВЕРТИК С СЫРОМ	54
БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ	56
ДРАНИКИ	58
ОЛАДЬИ	60
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА.....	62
ТИРАМИСУ	64
ЗИМНИЙ НАПИТОК	66
ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ С КОРИЦЕЙ	68
ТВОРОЖНЫЕ КЕКСЫ	70
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	72
ПАСТА КАРБОНАРА ,.....	74



Рецепт №1

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ



Яблочки
в пироге – как
маленькие
солнышки!



Ингредиенты:

- ♥ Яблоки – 4 шт.
- ♥ Мука пшеничная – 150 г
- ♥ Сахар – 140 г
- ♥ Масло растительное – 120 г
- ♥ Яйцо куриное – 3 шт.
- ♥ Разрыхлитель теста – 1 ч. л.
- ♥ Корица – 0,5 ч. л.
- ♥ Сок лимонный – 2 ч. л.
- ♥ Соль – 1 щепотка
- ♥ Сахарная пудра – 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

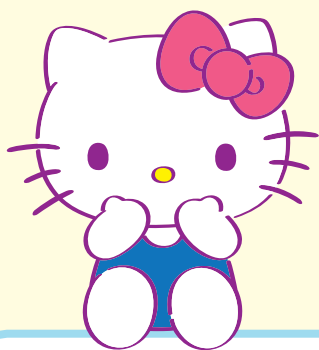
- 1 В глубокую миску разбить яйца, добавить соль и сахар, размешать миксером.
- 2 Добавить растительное масло, муку и разрыхлитель и ещё раз размешать.
- 3 Яблоки помыть, вырезать сердцевину, очистить от шкурки.

4 Нарезать яблоки на дольки, посыпать корицей и сбрызнуть лимонным соком. Если яблоки кислые, лимонный сок не нужен.

5 Разогреть духовку до 170 градусов.

6 Форму выстелить бумагой для запекания, либо смазать края и доньшко сливочным маслом.

7 Часть теста вылить в форму, добавить яблоки, распределяя их равномерно. Оставшуюся часть теста вылить сверху, чтобы все яблоки спрятались под тестом и не подгорели.



Яблочный пирог – это любимое блюдо Hello Kitty.

Она ростом как пять яблок и весит как три яблока!



8 Поставить форму в разогретую духовку на 35-40 минут. Проверить, готов ли пирог, можно, проткнув его зубочисткой или спичкой. Если зубочистка осталась сухая, тесто приготовилось.

9 Вытащить пирог и дать ему постоять в форме 5 минут. Сверху можно посыпать сахарной пудрой и добавить взбитые сливки.

♥ Приятного аппетита! ♥



Рецепт №2

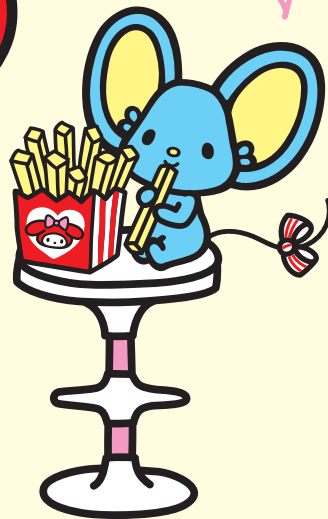
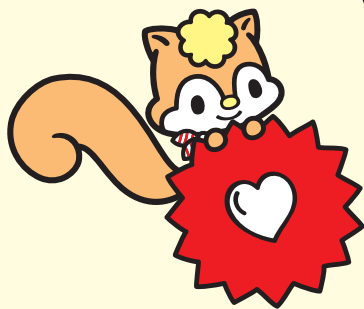
МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:







- ♥ Мука миндальная – 180 г
- ♥ Сахар – 140 г
- ♥ Белок от 2 яиц среднего размера
- ♥ Соль – 1 щепотка

Секретный ингредиент? Конечно, щепотка хорошего настроения!

Хрум-хрум!
Это печенье
такое ароматное!



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

-  Яичные белки с щепоткой соли взбить миксером до лёгкой пены. Продолжая взбивать, всыпать сахар.
-  Добавить миндальную муку, перемешать до однородности.
-  Переложить массу в кондитерский мешок и отсадить печенье на противень, покрытый пергаментом. Либо аккуратно выложить ложкой, оставляя между будущими печеньками место.
-  Выпекать печенье в разогретой духовке 15 минут при температуре 180 градусов.
-  Вынуть противень и дать печенью как следует остыть.
-  Когда печенье остынет, выложить его на блюдо и угостить всех.



А ТЫ ЗНАЕШЬ, ЧТО...

Миндальное печенье – одно из самых древних лакомств в мире? Ещё в Древнем Риме его пекли для особых праздников, а рецепт передавали из поколения в поколение.



♥ Приятного аппетита! ♥

Рецепт №3

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Ингредиенты:

- ♥ Масло сливочное – 100 г
- ♥ Яйцо куриное – 2 шт.
- ♥ Сахар – 160 г
- ♥ Мука пшеничная – 150 г
- ♥ Разрыхлитель – 1 ч. л.
- ♥ Какао-порошок – 50 г
- ♥ Ванилин – 1,5 г
- ♥ Соль – 1 щепотка

Если поставить
молоко рядом, пе-
ченьки сами пры-
гнут в стакан!
Проверено!



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 В глубокой миске смешать миксером до однородного состояния мягкое сливочное масло, сахар, ванилин и соль.
- 2 Добавить яйца и какао, снова перемешать.
- 3 Разрыхлитель смешать с мукой и частями добавлять в тесто, каждый раз хорошо вымешивая.