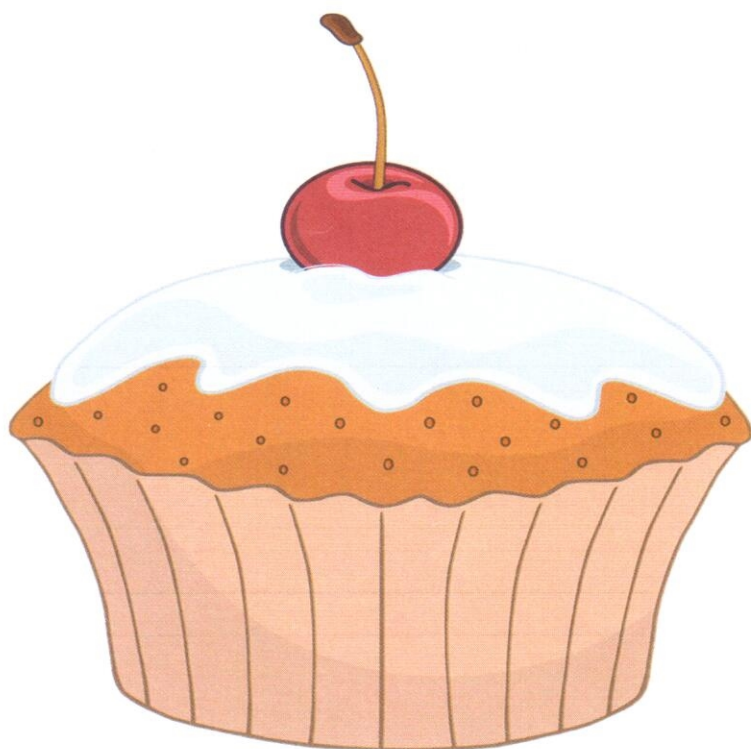


КУЛИНАРНАЯ  
КНИГА

*«Сладкие традиции моей  
семьи»*



*«вкусные» рецепты  
наших мам и бабушек*



## Орешки со сгущённой в орешнице



### Ингредиенты:

Сливочное масло — 250 гр.

Яйца — 3 штуки

Сахар — 1 стакан

Соль — щепотка

Мука 3 стакана

Для начинки:

Молоко сгущённое — 1 банка

### Приготовление:

Масло растираем с сахаром и добавляем яйца по одному, затем соль. Муку просеиваем и добавляем в тесто, замешиваем быстрыми движениями.

Выпекаем все ореховые скорлупки, даём им полностью остыть и начинаем соединять их с помощью варёного сгущённого молока.





## Торт „Муравейник“

**Для теста:** маргарин 250г; сахар 0,5ст;  
яйца 2 шт; сода на кончике ножа;  
соль одна щепотка; мука 2,5ст.

**Для крема:** молоко сгущенное 1 банка;  
масло сливочное 200г.

Маргарин взбить с сахаром, добавить взбитые яйца, соль, соду. Постепенно всыпать муку, замесить крутое тесто. Поместить тесто в холерильник на 1 час. Охлажденное тесто пропустить через мясорубку на противень, смазанный маслом. Выпекать 20-25 мин.

Для крема взбить размягченное масло с вареной сгущенкой.

После выпечки пирог остудить, измельчить на маленькие кусочки и хорошо перемешать с кремом.

Уложить массу горкой и охладить 2 часа.



## Овсяное печенье

Вам понадобится:

- 1 яйцо
- 125 гр. сливочного масла
- 0,5 стакана сахара
- 1 ч.л. меда
- 1 ст. овсяных хлопьев измолотых
- 1 ст. муки
- Грецкие орехи или изюм по вкусу
- 0,5 ч.л. соды гашеной уксусом

Замесить тесто из продуктов, сформировать небольшие лепешки, выпекать в жаркой духовке 15 минут до бледно-золотистого цвета.

**Приятного Аппетита**





# Королевская плюша

## Рецепт

### Тесто:

100 грамм сливочного масла размягченного  
0,5 стакана сахара  
2 стакана муки

### Начинка:

500 грамм творога  
0,5 стакана сахара  
0,5 стакана сметаны  
1 столовая ложка лимонной цедры  
ванилин/ванильный сахар

В масло добавить муку и сахар, все смешать до однородной массы.  
Выложить  $\frac{3}{4}$  части теста в форму, предварительно смазанную маслом.  
Распределить тесто таким образом, чтобы сформировать основу и бортики высотой 2-3 см.

Выложить начинку.

Сверху  $\frac{1}{4}$  часть теста раскрошить руками равномерно по всей поверхности начинки.

Выпекать при температуре 180-200 градусов в течении 20-30 минут.

Проверять готовность по мере необходимости.

После выпекания - остудить.

Приятного вкуса!



## Рецепт шоколадной колбасы из печенья

Ингредиенты: масло – грамм 200гр; молоко - полстакана; 0,3 стакана сахара; 2 ст. л. какао; орехи или семечки 100 грамм; печенье сахарное — 500 гр.

1. Начнем готовку с размельчения печенек.. Мелко или более крупно раздробить примерно 1,5 см и чтобы попадались чуть крупные его частички.



2. Затем в другой тарелке смешать какао и сахар-песок. В кастрюльке масло немного растопить и добавить туда получившуюся смесь сахара с какао и молоко.



3. Получившуюся массу вливаем в печенье и аккуратно размешиваем.

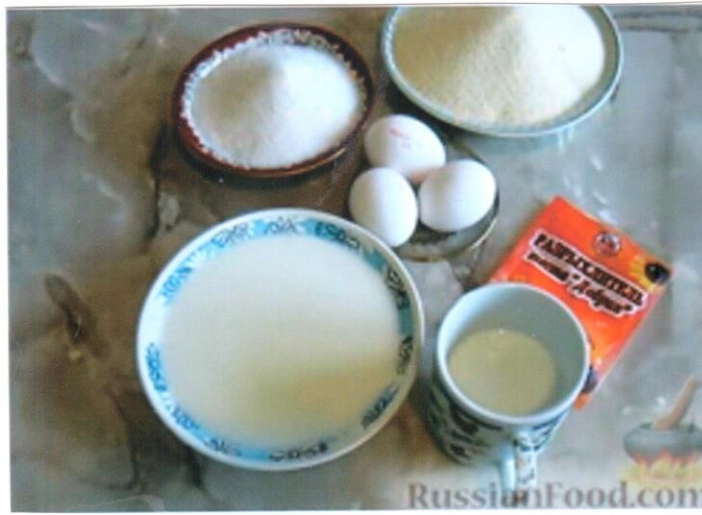


4. Складываем в пакет смесь печенья и заливки, нашу будущую колбаску. Сформируйте ее так, чтоб на вид была красивой, и положите в холодильник на заморозку.





# МАННИК



1 час

1. В миску засыпать манку, добавить к ней кефир



2. Тщательно перемешать эти ингредиенты. Крупе дать полчаса впитать жидкость для пышности и рассыпчатости.



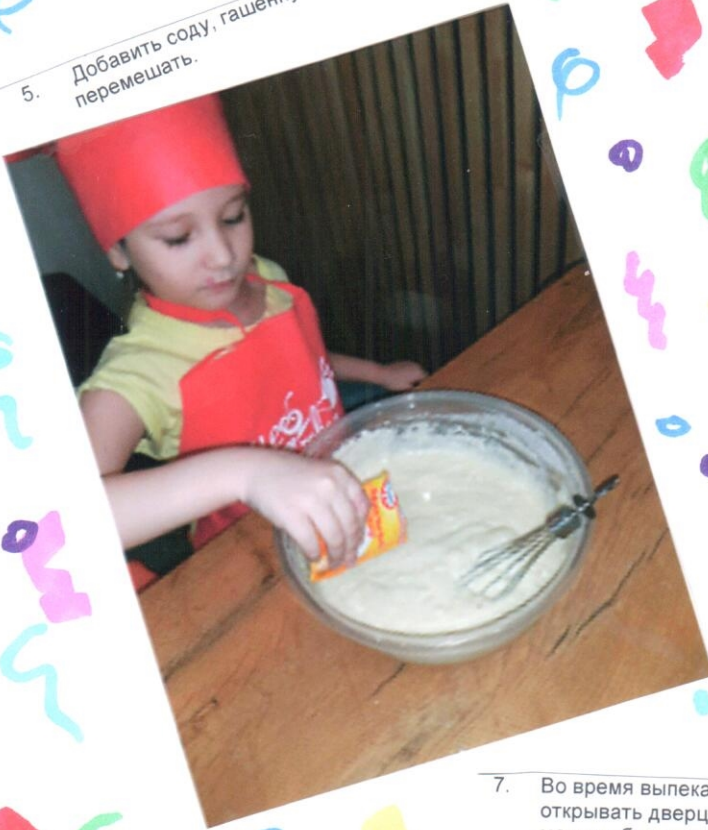
3. Духовку лучше включить заранее, установив температуру 160-170 градусов. Приступать к смешиванию яиц и сахара (взбивать с желтком). Использовать венчик или блендер



4. Соединить манную крупу, впитавшую кефир, со взбитыми яйцами. Смесь тщательно перемешать до однородности.



5. Добавить соду, гашенную уксусом. Снова перемешать.



6. Форму для выпечки смазать маслом, обсыпать манкой. Выложить тесто. Заполненную смесь форму отправить духовку на 30-40 минут.



7. Во время выпекания не стоит постоянно открывать дверцу духового шкафа, иначе манник будет плотным, а не пышным.

8. Когда появится золотистая корочка, можно выключать духовку и ставить манник.



9. В дополнение обсыпать поверхность манника сахарной пудрой.



ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!!!



## Морковный кекс ИНГРЕДИЕНТЫ

Богомолочка  
Ваша

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- пакетик ванильного сахара
- 2-3 моркови
- 2 яйца
- 1 ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. соды
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 ч. л. корицы
- 50-70 г грецких орехов
- 100 г изюма
- 100 мл растительного масла

Для приготовления этого вкусного кекса мы использовали изюм, но ты можешь приготовить его также с курагой, черносливом или цитрусовыми цукатами. Растительное масло для рецепта используй рафинированное, без запаха. Готовый кекс ты можешь украсить глазурью, сливками, различными помадками, орехами и цукатами.

### Как приготовить морковный кекс с изюмом и орехами

1. В подходящую миску натри на терке морковь, затем добавь яйца и перемешай. Влей масло, добавь муку, разрыхлитель, гашеную лимонным соком соду, сахар, ванильный сахар и корицу.
2. Тщательно вымеси однородное тесто. Вмешай в тесто изюм и измельченные орехи. Разогрей духовку до 200 градусов. Помести тесто в смазанную маслом форму, отправь в духовку и выпекай 45-55 минут.



## «ПечеНюШки» от Лизы

### Продукты:

Мука – 1,5 стакана

Яйцо - 2 шт.

Масло сливочное - 150 г

Сахар - 1 стакан

Разрыхлитель - 0,5 ч. л.

1. Яйца с сахаром растереть до бела. Добавить размягченное масло. (Лиза замешивает тесто венчиком)

2. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и добавить к яйцам и маслу. Перемешать все.

3. Потом присыпать мукой стол, выложить на него тесто и вымесить до состояния упругости и гладкости. Убрать тесто на 30 мин. в холодильник!

4. Вынуть тесто из холодильника, присыпать немного мукой стол и раскатать тесто! Не очень тонко, а то ПечеНюШки будут суховаты. Вырезать печенье различными формами и выложить на противень, смазанный маслом.

5. Поместить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать печенье 15-20 минут, до готовности.



**ПРИЯТНОГО ЧАЕПИТИЯ!!!!!!!!!!!!**



# МАША ВАХРОМЕЕВА



Сегодня у нас быстрый вкусный завтрак — Панкейки от «МАШИ» с бананами на молоке, все очень просто и быстро. Вкусные американские блинчики.

## Ингредиенты для панкейков:

- молоко — 250 мл
- мука 170-190 г
- яйцо 1 шт
- сахар 1 ст.л. (плюс 3 ст.л., если без банана)
  - масло растительное 3 ст.л.
  - банан 1 шт
- разрыхлитель 1,5 ч.л.
- щепотка соли

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!**