



Самые вкусные десерты и сладости



Дарья Костина
Самые вкусные
десерты и сладости
Серия «Быстро, вкусно, просто»

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=315132

Самые вкусные десерты и сладости/Авт.-сост. Д. Костина.: Астрель;

Москва; 2010

ISBN 978-5-170-68443-4

Аннотация

Эта книга для всех, кто любит полакомиться чем-то вкусным, да еще и приготовленным дома. Попробуйте приготовить предложенные здесь сладости – и вам не придется идти за ними в магазин.

Для широкого круга читателей.

Содержание

Домашние лакомства	4
Кексы	6
Кекс «Банановый»	6
Кекс «Изюминка»	7
Миндально-банановый кекс	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Самые вкусные десерты и сладости Составитель Костина Дарья Домашние лакомства

Эта книга – для всех, кто любит полакомиться чем-то вкусным, да еще и приготовленным дома! Теперь они могут по достоинству оценить вкусовые преимущества только что выпеченных великолепных тортов, пирожных, рулетов, пудингов, печенья и прочих лакомств.

Для приготовления всех этих вкусностей вам понадобятся мука, крупы, яйца, различные жиры, фрукты и ягоды, орехи, сахар, шоколад и какао, кофе и чай, молоко, сметана, сливки и еще много других продуктов, в том числе и самых простых и недорогих.

Сладкие кушанья присутствуют практически в каждом меню, а в некоторых случаях вместо обильного застолья накрывают так называемый «сладкий» стол. Особенно уместно это на детских праздниках, хотя и многие взрослые не откажутся от этого привлекательного и, несомненно, самого

вкусного и любимого многими вида угощения.

Попробуйте приготовить предложенные в этой книге домашние сладости – и вам больше не захочется идти за лакомствами в магазин!

Приятного аппетита!

Кексы

Кекс «Банановый»

● *3 стакана муки, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан сметаны, простокваши или кефира, 1 ч. ложка соды, 3–4 банана.*

Сливочное масло растереть добела с сахаром, добавить яйца и тщательно перемешать. Сметану, простоквашу или кефир влить в стакан, добавить соду, размешать и перелить в миску. Затем всыпать туда просеянную муку и вымесить тесто, напоминающее по густоте сметану. Бананы мелко нарезать и перемешать с тестом.

Форму для кексов с отверстием в середине посыпать мукой, выложить в нее тесто, поставить в нагретую духовку и выпекать при температуре 180–200 °С около 40 минут, пока кекс не зарумянится. Подавать в теплом виде, нарезав ломтиками.

Кекс «Изюминка»

● 3 стакана муки, 1 пачка (250 г) размягченного маргарина, 1 стакан сахара, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 пакетик разрыхлителя, 3–4 ст. ложки изюма.

Изюм промыть горячей водой и обсушить. Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем. Яйца взбить с сахаром и нарезанным на кусочки маргарином, влить в эту смесь подогретое молоко и хорошо перемешать. Затем добавить муку и изюм и тщательно перемешать с помощью миксера. Полученное тесто вылить в смазанную маслом форму для кекса, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 30–40 минут. Подавать теплым или охлажденным с густым вареньем или любым сладким соусом.

Миндально-банановый кекс

● 2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 175 г сливочного масла, $\frac{2}{3}$ стакана изюма, 1 банан, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка пекарского порошка, 2 ст. ложки очищенного миндаля.

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное сливочное масло и муку, просеянную вместе с пекарским порошком, и хорошо вымесить. Изюм промыть и обсушить. Банан очистить, нарезать небольшими кубиками и перемешать с сахаром и изюмом. Полученную фруктовую смесь соединить с тестом и хорошо вымесить. Готовое тесто выложить в форму, дно которой застелено бумагой, посыпать кекс сверху половинками миндаля, поставить в теплую духовку и выпекать в течение часа. Остывший кекс разрезать на тонкие ломтики и выложить на блюдо.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.