

18+

Марина Аглоненко



**КУЛИНАРИЯ
ПАСХАЛЬНОГО
ПРАЗДНИКА
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА**

Марина Сергеевна Аглоненко
Кулинария пасхального
праздника. Домашняя выпечка

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69872461

ISBN 9785006076440

Аннотация

Ароматный, мягкий и вкусный пасхальный пряник с начинкой из кураги, орехов и джема. Такие замечательные пряники можно готовить в подарок и на праздники.

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	5
ДЕСЕРТНЫЕ КЕКСЫ	6
лимонные кексы с шоколадной крошкой	6
кексы с брусникой и глазурию	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	10
БАНАНЫ И МАК	11
банановые кексы «подсолнухи»	11
маковые кексы с грушей	13
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	15
КРАСНАЯ СМОРОДИНА И АПЕЛЬСИНЫ	16
апельсиновые маффины с шоколадной глазурию	16
шоколадный кекс с красной смородиной	18
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	19
ФРУКТОВО – ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ	20
апельсиновые кексы с глазурию	20
полосатый кекс	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Кулинария
пасхального праздника
Домашняя выпечка
Марина Сергеевна
Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2023

ISBN 978-5-0060-7644-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ДЕСЕРТНЫЕ КЕКСЫ

ЛИМОННЫЕ КЕКСЫ с шоколадной крошкой

Продукты: берем 1,5 стаканов муки, один стакан сахара, 0,5 стаканов растительного масла, 1,5 чайной ложки разрыхлителя, два яйца, два крупных лимона, одну чайную ложку лимонной цедры, пятьдесят грамм шоколада.

Делаем посыпку: берем шестьдесят грамм коричневого сахара, шестьдесят грамм муки, тридцать грамм сливочного масла.

Готовим кексы: лимоны нужно заранее подготовить. С одного лимона нужно на терке натереть цедру. Также с лимонов нужно удалить косточки и убрать пленки. Понадобиться только сок и мякоть.

На мелкой терке нужно натереть шоколад. Но яйца нужно взбить с сахаром, и всыпать нужно просеянную муку с разрыхлителем и все нужно смешать до однородности.

Влить нужно растительное масло и все нужно перемешать. Но тесто должно получится густым. В тесто нужно добавить лимонную цедру и мякоть от лимона перемешать, также нужно всыпать тертый шоколад и снова нужно пере-

мешать.

Сахар, масло и муку нужно растереть руками в крошку и крошкой нужно посыпать кексы. Готовое тесто нужно разложить по формочкам (можно и в силиконовые формочки), заполняя на $2/3$ объема, но посыпку нужно сверху распределить. Но кексы при выпечки должны хорошо подняться.

Кексы нужно выпекать при температуре ста восьмидесяти градусов двадцать пять – тридцать минут. Готовые кексы нужно немного остудить и вынуть их нужно из формочек.

кексы с брусникой и глазурью

Продукты: берем сто пятьдесят грамм пшеничной муки, сто двадцать грамм сахара, сто грамм сливочного масла, сто грамм кефира, пятьдесят грамм брусники или клюквы, две столовые ложки какао – порошка, два куриных яйца, две чайные ложки разрыхлителя.

Делаем глазурь: берем четыре столовые ложки ледяной воды, три столовые ложки какао – порошка, три столовые ложки сахарной пудры, одну столовую ложку картофельного крахмала.

Готовим и выпекаем кексы: масло нужно смешать в глубокой чашке вместе с сахаром и какао. Также его нужно поставить на средний огонь и кипятить до растворения сахара.

Нужно снять с огня и смешать с мукой, разрыхлителем и кефиром. Нужно также добавить взбитые яйца, всыпать бруснику и перемешать.

Тесто нужно разложить по формочкам для выпекания кексов. Кексы нужно выпекать в разогретой духовке до ста восьмидесяти градусов двадцать пять минут.

Варим глазурь: какао – порошок нужно смешать вместе с сахарной пудрой и крахмалом и смесь нужно просеять в сухую миску.

Добавить ледяную воду и тщательно нужно все перемешать. Глазурью нужно покрыть остывшие кексы и украсить

их нужно по желанию.

Кексы можно украсить кондитерской посыпкой или цветами из марципана.

ГЛАВА ВТОРАЯ

БАНАНЫ И МАК

банановые кексы «подсолнухи»

Готовим тесто: берем сто шестьдесят грамм муки, сто двадцать грамм сахара, сто грамм банановой мякоти, сто грамм сливочного масла, два яйца, одну столовую ложку лимонного сока, одну чайную ложку разрыхлителя.

Готовим крем: берем двести грамм банановой мякоти, двести грамм творога, сто двадцать грамм сливочного масла, тридцать грамм сахара, тридцать грамм сахарной пудры, одну столовую ложку лимонного сока, одну столовую ложку какао – порошка, пищевой желтый краситель.

Выпекаем кексы: мякоть банана нужно натереть на терке. А размягченное сливочное масло нужно взбить с сахаром. Не переставая взбивать, добавить нужно по одному яйцу и натертый банан.

Разрыхлитель нужно просеять с мукой и всыпать его нужно в массу, и взбить. Влить нужно лимонный сок и все нужно перемешать.

Тесто нужно разложить по формочкам и выпекать его нужно в духовке, разогретой до ста восьмидесяти градусов, двадцать пять минут.

Но готовые кексы нужно остудить в формочках, а затем

их нужно вынуть.

Взбиваем крем для украшения кексов: двадцать грамм сливочного масла нужно растопить в воде вместе с сахаром. Банан нужно мелко нарезать и добавить его нужно в сковороду, и тушить нужно на среднем огне до мягкости банана.

Нужно влить лимонный сок, снять с огня и остудить. Творог нужно размять с сахарной пудрой и размягченным маслом, смешать его нужно с банановой массой, и взбить нужно блендером до однородности.

Крем нужно разделить на две части, в одну часть нужно подмешать краситель, в другую часть нужно подмешать какао.

Кондитерские мешки нужно наполнить кремом с насадками и нужно им украсить верхушки кексов в виде цветка подсолнуха.

маковые кексы с грушей

Продукты: берем сто пятьдесят грамм муки, сто грамм сахара, сто мл растительного рафинированного масла, одну – две столовые ложки мака, два куриных яйца, одну грушу, одну столовую ложку лимонного сока, одну чайную ложку разрыхлителя, щепотку – соли.

Готовим пропитку: берем одну столовую ложку лимонного сока, одну столовую ложку сахарной пудры.

Выпекаем кексы: сердцевину и хвостик нужно удалить у груши, нарезать ее нужно мелкими ломтиками и сбрызнуть ее нужно лимонным соком.

Сухие ингредиенты нужно смешать в миске: сахар, мак, просеянную муку, разрыхлитель и щепотку соли. А жидкие ингредиенты тоже нужно смешать отдельно: яйца, растительное масло и лимонный сок.

Жидкие и сухие ингредиенты нужно соединить, перемешать, но долго вымешивать не нужно. По одной ложке теста нужно выложить в силиконовые формочки, сверху – по одной ложке кусочков груши, затем нужно добавить еще теста.

Нужно не доходить до краев формочки пять – семь мл, но тогда при выпечке верх кексов поднимется аккуратной округлой шапочкой.

Кексы нужно выпекать в разогретой до ста восьмидесяти градусов духовке двадцать – двадцать пять минут. Из фор-

мочек нужно вынуть готовые кексы, желательно кексы нужно вынуть из силиконовых формочек очень просто, затем их нужно оставить остывать на решетке.

Сахарную пудру нужно смешать с лимонным соком, а смесь на теплые кексы нужно нанести с помощью силиконовой кисточки.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КРАСНАЯ СМОРОДИНА И АПЕЛЬСИНЫ

апельсиновые маффины с шоколадной глазурью

Продукты: берем двести – двести пятьдесят грамм муки, сто грамм сливочного масла или маргарина, сто пятьдесят грамм сахара, три яйца, один апельсин, один пакетик ванильного сахара, две чайные ложки разрыхлителя.

Готовим глазурь: берем семьдесят – восемьдесят грамм шоколада, пятьдесят мл сливок.

Готовим маффин: с апельсина нужно ножом снять цедру и мелко его порезать. Но можно это сделать и с помощью мелкой терки. Апельсин нужно разрезать пополам и выжать из него сок.

Сливочное масло нужно размягчить и нужно его также взбить с сахаром и ванилином. Нужно добавить яйца и хорошо перемешать.

Нужно также добавить сок апельсина, цедру, просеянную муку с разрыхлителем и замесить тесто. Тесто должно быть похожим на густую сметану.

Тесто нужно выложить в формочки, заполняя их

на 2/3 и поставить их нужно в разогретую до ста восьмидесяти градусов духовку.

Выпекать нужно двадцать – двадцать пять минут, все это зависит от размеров маффинов. На водяной бане нужно растопить шоколад или в микроволновой печи.

Нужно размешать чтобы не было комочков, и добавить нужно сливки. А чтобы шоколадная смесь была более густая, нужно увеличить количество шоколада до ста граммов.

Нужно перемешать и украсить верхушки маффинов.

шоколадный кекс с красной смородиной

Продукты: берем четыреста грамм муки, сто пятьдесят грамм сахара, пятьдесят мл растительного масла, один стакан воды, один стакан красной смородины, три столовые ложки какао – порошка, одну чайную ложку ванильного сахара, одну чайную ложку разрыхлителя.

Готовим шоколадный кекс: сухие компоненты нужно смешать в миске, это два вида сахара, просеянные муку и какао и разрыхлитель.

К ингредиентам нужно влить растительное масло и воду, а также нужно замесить негустое тесто. Ягоды красной смородины нужно выложить в тесто, потом все нужно аккуратно перемешать.

Растительным маслом нужно смазать форму для кекса, и выложить нужно в нее тесто. Кекс нужно выпекать в разогретой до ста восьмидесяти градусов духовке сорок пять – пятьдесят минут.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ФРУКТОВО – ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ

апельсиновые кексы с глазурью

Продукты: берем два апельсина, два куриных яйца, сто семьдесят пять грамм манной крупы, сто двадцать грамм сахара, сто грамм сливочного масла, десять грамм разрыхлителя, один грамм ванилина.

Готовим глазурь: берем один яичный белок, одну столовую ложку лимонного сока, пятьдесят грамм сахарной пудры, пищевые красители красный, зеленый, желтый.

Выпекаем кексы: апельсины нужно нарезать и вместе с кожурой нужно измельчить их в блендере. Сахар нужно взбить с маслом, добавить разрыхлитель, ванилин и яйца, снова взбить.

Также нужно добавить измельченные апельсины, всыпать манную крупу и нужно тщательно перемешать. Тесто нужно переложить в формочки для кексов, их нужно выпекать в разогретой до ста восьмидесяти градусов духовке двадцать минут.

Готовые кексы нужно остудить и вынуть их нужно из формочек. Для глазури нужно взбить до пиков белки, добавить

сахарную пудру и лимонный сок, снова нужно взбить.

Массу нужно разделить на три части и в каждую часть нужно подмешать краситель. Кексы нужно украсить при помощи кондитерских мешков цветной глазурью. Их нужно оставить подсохнуть на один час.

ПОЛОСАТЫЙ КЕКС

Продукты: берем двести сорок грамм пшеничной муки, сто пятьдесят грамм сливочного масла, сто пятьдесят грамм сахара, три яйца, одну столовую ложку растворимого кофе, две чайные ложки разрыхлителя, одну столовую ложку какао – порошка, одну чайную ложку молотой корицы.

Готовим кекс: три столовые ложки кофе нужно залить горячей водой, нужно размешать до растворения. Мягкое сливочное масло нужно взбить с сахаром до пышности, нужно туда добавить по одному яйцу продолжая взбивать.

Муку с разрыхлителем нужно просеять на масленую массу, взбить до однородности. Но тесто нужно разделить на две части. В одну половину теста нужно добавить кофе, какао – порошок и корицу, перемешать.

Духовку нужно разогреть до двести градусов, а форму для выпечки нужно смазать маслом. Тесто темное и светлое нужно частями выкладывать в форму. Поставить в духовку и нужно выпекать сорок – сорок пять минут. Деревянной лущинкой нужно проверить готовность кекса, она должна выходить из кекса без налипших влажных крошек.

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.