

12+

Ольга Пахомова

Любимые
рецепты просто
и вкусно

Выпечка

Ольга Пахомова

**Любимые рецепты
просто и вкусно. Выпечка**

«Издательские решения»

Пахомова О.

Любимые рецепты просто и вкусно. Выпечка / О. Пахомова —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-642092-2

Каждый из нас любит готовить, и порой хочется приготовить что-то необычное, но и в тот же момент вкусное. В голове много идей, но не знаешь, что выбрать, а так хочется много и всего, эта книжка поможет вам приготовить простые рецепты и определиться с выбором.

ISBN 978-5-00-642092-2

© Пахомова О.
© Издательские решения

Содержание

Торт Кофейная капля	6
Лепёшка сыром и прованскими травами	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Любимые рецепты просто и вкусно

Выпечка

Ольга Пахомова

© Ольга Пахомова, 2025

ISBN 978-5-0064-2092-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Торт Кофейная капля

Ингредиенты для коржа.

- 1. Сгущённое молоко – 380 грамм*
- 2. Яйца – 2 штуки*
- 3. Мука пшеничная – 160 грамм*
- 4. Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
- 5. Ванилин – 1 пакетик*
- 6. Кофе – 1 чайная ложка*

Начинка Крем.

Сметана – 600 грамм 20%

Сахарный песок – 10 столовых ложек

Посыпка шоколадная крошка

Способ приготовления.

В миске смешать муку яйца сгущённое молоко, далее добавить разрыхлитель ванилин и чайную ложку кофе и тщательно перемешать.

Далее берём, сковородку добавляем, каплю растительного масла на разогретой сковороде формируем круг и таких должно быть три круга.

Время выпекания 5—6 минут на медленном огне с одной стороны и другой.

Как только наши коржи будут готовы разложить их по тарелкам и дать им остыть.

А пока они будут, остывать мы займёмся приготовлением крема, и для этого нам понадобится сметана и сахар.

Значит, в миске смешиваем 600 грамм сметаны 10 столовых ложек сахарного песка, как только наши коржи остыли и смазываем их кремом.

И в конце посыпаем, шоколадной крошкой далее ставим в холодильник на час, потом как пройдёт, час достаём и можно кушать.

Лепёшка сыром и прованскими травами

Ингредиенты.

1.Мука – 250 грамм

2.Молоко – 200 миллилитров

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.