



Романова Виктория

Легкая выпечка для новичков

Романова Виктория

Легкая выпечка для новичков

«Автор»

2025

Виктория Р. А.

Легкая выпечка для новичков / Р. А. Виктория — «Автор», 2025

«Лёгкая выпечка для новичков» — это книга для тех, кто всегда мечтал научиться печь, но боялся сложных рецептов, непонятных терминов и бесконечных этапов. Здесь собраны самые простые и проверенные способы приготовить домашнюю выпечку без стресса, без редких ингредиентов и без сложной техники. Каждый рецепт — это понятные шаги, доступные продукты и уверенный результат. Никаких «надо уметь», никаких профессиональных секретов — только честная, домашняя выпечка, которая получается даже у тех, кто держит венчик в руках впервые. В книге вы найдёте кексы, бисквиты, быстрые пироги, печенье, булочки, творожные десерты и массу вариантов «ленивой» выпечки, которая готовится буквально за считанные минуты. Все рецепты выверены так, чтобы получалось всегда — в маленькой кухне, с обычной духовкой и минимальным набором посуды. Эта книга станет идеальным спутником для всех, кто хочет начать своё кулинарное путешествие легко, вкусно и без лишних сложностей.

© Виктория Р. А., 2025

© Автор, 2025

Романова Виктория

Легкая выпечка для новичков

Классический манник

Ингредиенты:0

1 стакан манки0

1 стакан кефира0

1 яйцо0

120 г сахара0

50 мл растительного масла0

1 стакан муки0

1 ч. л. разрыхлителя0

щепотка соли

Приготовление:

Залейте манку кефиром и оставьте на 20 минут для набухания.

Вмешайте яйцо, сахар, масло и соль.

Добавьте муку с разрыхлителем.

Перемешайте до однородности.

Выпекайте 40 минут при 180 °С до золотистой корочки.

Творожная запеканка без муки

Ингредиенты:0

500 г творога0

2 яйца0

120 г сахара0

3 ст. л. манки0

ванилин

Приготовление:

Соедините творог, яйца, манку, сахар и ванилин.

Перемешайте до однородной массы.

Выложите в форму, разровняв поверхность.

Выпекайте при 180 °С 35–40 минут.

Дайте полностью остыть – запеканка станет плотнее.

Кекс на сгущёнке

Ингредиенты:0

1 банка сгущёнки (380 г)0

3 яйца0 120 г муки0

1 ч. л. разрыхлителя0 ванилин

Приготовление:

Взбейте яйца со сгущёнкой.

Добавьте муку и разрыхлитель.

Перемешайте до гладкого теста.

Выпекайте при 180 °С 40–45 минут.

Быстрые булочки на йогурте

Ингредиенты:0

200 мл натурального йогурта0

1 яйцо0

2 ст. л. сахара0

1 ч. л. разрыхлителя0

щепотка соли0

300–330 г муки

Приготовление:

Смешайте йогурт, яйцо, сахар и соль.

Введите муку с разрыхлителем, замесив мягкое тесто.

Разделите на порции и сформируйте булочки.

Выпекайте 20–25 минут при 180 °С.

Шоколадные маффины

Ингредиенты:0

2 яйца0

100 г сахара0

100 мл молока0

60 мл растительного масла0

150 г муки0

3 ст. л. какао0

1 ч. л. разрыхлителя

Приготовление:

Смешайте яйца, сахар, молоко, масло.

Добавьте муку, какао и разрыхлитель.

Перемешайте до однородности.

Разложите по формам.

Выпекайте 20 минут при 180 °С.

Йогуртовый пирог

Ингредиенты:

1 стакан йогурта

2 яйца

150 г сахара

70 мл растительного масла

200 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

цедра половины лимона

Приготовление:

Взбейте яйца с сахаром.

Добавьте масло, йогурт и цедру.

Вмешайте муку с разрыхлителем.

Выпекайте 35 минут при 180 °С.

Классическая шарлотка

Ингредиенты:

3 яйца

150 г сахара

150 г муки

3–4 яблока

ванилин

Приготовление:

Яйца взбейте с сахаром до пышности.

Добавьте муку и ванилин.

Яблоки нарежьте дольками.

В форму выложите яблоки и залейте тестом.

Выпекайте 40 минут при 180 °С.

Кокосовое печенье

Ингредиенты:0

200 г кокосовой стружки0

100 г сахара0

2 яйца0

1 ч. л. ванилина

Приготовление:

Смешайте яйца, сахар и ванилин.

Добавьте кокосовую стружку.

Сформируйте небольшие шарики.

Выпекайте 12–15 минут при 180 °С.

Медовые пряники без раскатки

Ингредиенты:0

1 яйцо0

100 г сахара0

100 г мёда0

60 мл растительного масла0

300 г муки0

1 ч. л. разрыхлителя0

1 ч. л. корицы

Приготовление:

Смешайте яйцо, сахар, мед и масло.

Добавьте муку, разрыхлитель и корицу.

Замесите густое тесто.

Сформируйте пряники и выпекайте 12–15 минут при 180 °С.

Песочно-творожные рогалики

Ингредиенты:0

150 г творога0

150 г масла0

200 г муки0

2 ст. л. сахара0

щепотка соли0

сахар для обсыпки

Приготовление:

Разотрите масло с творогом.

Добавьте муку, сахар и соль.

Замесите мягкое тесто, разделите на 2 части.

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.