



Фонд
Хабенского

Печеньки добра

Новогодние
рецепты волшебства





Рецепт домашнего творожного печенья от семьи Захара Воронцова



Ингредиенты:

- ❄ Творог – 200 г
- ❄ Сливочное масло – 200 г
- ❄ Мука – 400 г
- ❄ Сода – 0,5 чайной ложки
- ❄ Сахар – 100 г



Приготовление:

Шаг 1. Сливочное масло или маргарин размягчить, растереть с творогом. Добавить соду, погашенную уксусом. Просеять муку и замесить тесто.

Шаг 2. Тесто разрезать на две половины и раскатать скалкой до толщины, примерно, пару миллиметров. С помощью стакана вырезать круги из теста.

Шаг 3. Получившийся круг из теста обмакнуть в сахарный песок, сложить пополам и еще раз обмакнуть в песок, чтобы получился треугольник.

Шаг 4. Выпекать 15-20 минут в духовке, разогретой до 180 градусов.





Рецепт яблочно-орехового кекса от семьи Даниила Орещенко



Ингредиенты:

- ❄️ Яйца куриные – 2 шт
- ❄️ Сахарный песок – 150 г
- ❄️ Мука пшеничная – 280 г
- ❄️ Сливки – 150 мл
- ❄️ Ванилин – по вкусу
- ❄️ Растительное масло – 2 ст. ложки
- ❄️ Корица – 1/2 ч. ложки
- ❄️ Яблоки среднего размера – 2-3 шт
- ❄️ Орехи (фундук, миндаль, грецкие) – горсть



Приготовление:

1. Куриные яйца следует вымыть и разбить в миску с высокими бортами. Сюда же добавьте сахарный песок. Перемешайте.
2. Муку нужно хорошо просеять и добавить в миску с куриными яйцами. При помощи венчика следует взболтать массу.
3. По своему вкусу в миску с содержимым добавьте немного корицы. Так ваш кекс получит яркий приятный аромат.
4. Нелишним будет и ванилин. Одного пакетика будет достаточно для данной выпечки. Если хотите увеличить пышность кекса, то в тесто можно добавить разрыхлитель или же гашенную лимонным соком соду. Далее добавьте теплое молоко или сливки любой жирности и перемешайте.
5. Яблоки следует нарезать на небольшие кусочки, предварительно удалив сердцевину. Орехи измельчите в ступке. И орехи, и яблоки добавьте в тесто.
6. Добавьте в тесто немного растительного масла и ещё раз перемешайте. Осталось выложить тесто в подготовленную силиконовую форму и отправить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать следует 35 минут. Можно посыпать сахарной пудрой или украсить по своему вкусу!



Рецепт чизкейка с лимонным курдом от семьи Алисы Мигуновой



Ингредиенты:



Начинка

- ❄ Творожный сыр – 400 г
- ❄ Сливки 33% – 100 мл
- ❄ Яйца – 2 шт
- ❄ Сахар – 150 г

Основа

- ❄ Песочное печенье – 250-300 г
- ❄ Сливочное масло – 100 г



Лимонный курд

- ❄ Цедра – 2 лимона
- ❄ Сок – 1 лимон
- ❄ Сахар – 80 г
- ❄ Желток – 3 шт
- ❄ Желток – 3 шт
- ❄ Сливочное масло – 50 г
- ❄ Крахмал – 1 ст ложка

Приготовление:

1. Подготовим песочную основу. Берём печенье «Юбилейное», измельчаем в блендере до мелкой крошки. Добавляем в него растопленное сливочное масло и хорошо перемешиваем. Выкладываем в форму с бортиками, утрамбовываем стаканом. Выпекать основу при 180 градусах 10 минут. Пока она не подрумянится.
2. Для сливочной начинки соединяем творожный сыр с сахаром, хорошо перемешиваем. Затем вводим по одному яйцу, перемешивая до однородности. Важно перемешивать лопаткой, но не миксером, так как основу сильно взбивать не нужно. Добавляем сливки и еще раз все хорошо перемешиваем.
3. Как песочная основа остынет, выливаем в нее начинку. Выпекаем чизкейк при 130 градусах 1,5 часа. На дно духовки поставить емкость с водой. Вы увидите, как чизкейк будет готов – по верхушке, она застынет. Остужаем при комнатной температуре и убираем в холодильник минимум на 5 часов.
4. Конфитюр готовится очень легко. В сотейник с толстым дном добавляем все ингредиенты, кроме сливочного масла, перемешиваем и ставим на маленький огонь. Через пару минут активного помешивания добавляем сливочное масло, продолжаем мешать, пока оно не растопится. Как только масса начала густеть – снимаем с огня. Чуть остужаем, пропускаем через сито, накрываем пленкой. Убираем в холодильник до полного остывания.
5. Достаем чизкейк, покрываем курдом и добавляем миндальные лепестки, по желанию.



Рецепт кекса в кружке за 5 минут от семьи Степана Педана

Ингредиенты:

- ❄️ Яйца – 1 шт
- ❄️ Мука – 3 ст. ложки
- ❄️ Молоко – 3 ст. ложки
- ❄️ Сахар – 3 ст. ложки
- ❄️ Какао – 3 ст. ложки
- ❄️ Растительное масло – 3 ст. ложки
- ❄️ Разрыхлитель или погашенная сода – 0,5 ч.ложки
- ❄️ Изюм, курага, ананасы, ликер – по вкусу



Приготовление:

Шаг 1. Взять жаропрочную чашку.

Шаг 2. Смешать в ней по очереди все сухие ингредиенты: просеять муку через сито, сахар, какао, добавить яйцо, молоко, растительное масло, соду или разрыхлитель. Добавить изюм и другие добавки по вкусу. Все перемешать до однородной массы.

Шаг 3. Кружку с тестом поставить в микроволновку (мощность 600 – 6,2 минуты/ мощность 700 – 4,5 минуты/ мощность 1000 – 3 минуты).

Сразу вынуть из формы и дать немного остыть. Кекс готов!





Рецепт новогодних имбирных пряников от семьи Ульяны Мезенцевой



Ингредиенты:

Имбирное тесто

- ❄ Сливочное масло – 200 г
- ❄ Сахар – 200 г
- ❄ Крупные яйца – 2 шт
- ❄ Мука – 500 г
- ❄ Мёд – 4 ст. ложки
- ❄ Сода – 1 ч.ложка
- ❄ Соль – ½ ч.ложки
- ❄ Молотые имбирь и корица – 4 ч.ложки



Глазурь

- ❄ Яичный белок – 2 яйца
- ❄ Сах. пудра – вдвое тяжелее белков
- ❄ Лимонный сок – 1 ч. ложка

Приготовление:

1. Смешать сухие продукты, кроме сахара.
2. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром до пышности, добавить яйца, снова взбить. Добавить мёд и снова взбить.
3. Затем в эту смесь в 3 приема добавить сухие продукты, вымешивая до однородности.
4. Тесто завернуть в пленку и убрать на ночь в холодильник.
5. Бумагу для выпечки присыпать мукой, раскатать тесто 5-6 мм. С помощью вырубков вырезаем фигурки (если их нет, можно сделать фигурки из бумаги – снеговик, ёлочка, снежинка, новогодний шарик – выложить на тесто и по контуру вырезать). Излишки теста убрать.
6. Выпекаем при температуре 180 градусов 10 минут. Готовые пряники остудить.
7. Пока остывают пряники, делаем глазурь. Яичные белки, сахарную пудру, лимонный сок взбить до бела и пышности.
8. Перекладываем в кондитерский мешок, отрезать маленький кончик. Украшаем пряники глазурью. Рисуем новогодние узоры. Даем глазури полностью высохнуть.



Фонд
Хабенского

С наилучшими
пожеланиями



bfkh.ru

