

ЕНОТЫ

и очень и вкусная
Печенька



еще чуть-чуть!

ну что, гостья?



Первый совместный проект кулинарной редакции и банды енотов



ЕНОТЫ

и очень  и вкусная
Печенька



МОСКВА

Содержание

Печенье
полосатое

8

Печенье
«Орео»

10

Печенье
«Нутелла»

12

Брунсли
(Швейцария)

14

Китайское печенье
с предсказаниями

16

Конвертики
с повидлом

18

Печенье медовое
без яиц

20

Хвост

22

Клубничное
печенье

24

Слоеные
«ушки»

26

Имбирно-медовое
печенье

28

Каллы

30

Карамельное
печенье

32

Кокосовое печенье
«Кокосанка»

34

Коричное печенье
с малиновым джемом

36



Крумири
(итальянская кухня)

38

Медово-кунжутное
печенье

40

Печенье
с кардамоном

42

Савоярди

44

Сливочное печенье
с начинкой

48

Сконы с изюмом

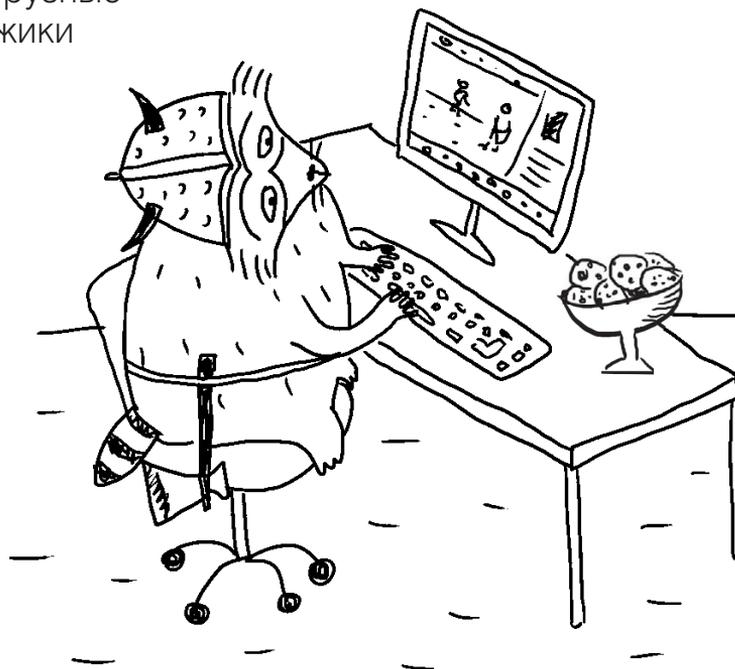
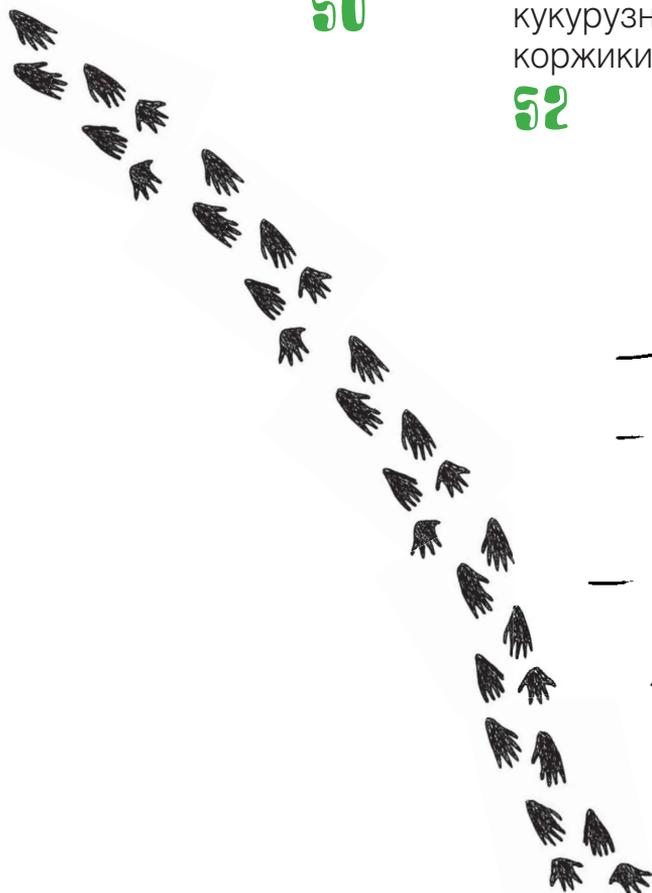
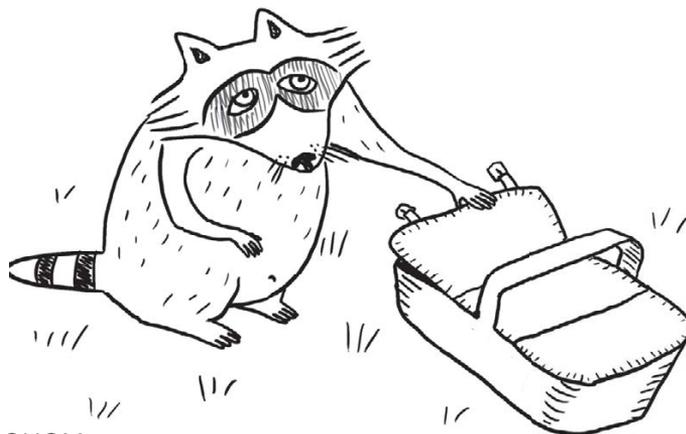
46

Смайлики

50

Сметанно-
кукурузные
коржики

52





Представьте, что в свой долгожданный выходной вы наконец, можете поспать подольше, но вдруг просыпаетесь от... ужасного грохота в кухне! Что это?! Может, в дом пробрался кухонный вор? Или в форточку залетела какая-то сумасшедшая птица и разбила все стаканы? А что, если это настоящее **землетрясение**?! Вы со всех ног бежите на кухню и видите... видите...

ЕНОТОВ! Которые пекут ПЕЧЕНЬЕ!

Сначала вы, конечно, подумаете: «Что за наказание свалилось на мою голову!» Но не спешите с выводами. Поверьте нам, эта банда умеет не только ронять тарелки (осторожно! а нет, уже упала...), но и научит вас печь целую гору разных печенек! Так что лучше присоединяйтесь к ним, а посуда... на фоне высокого печенькового искусства – это сущие пустяки!



Клубничное печенье (или любое другое, где требуется мягкое масло).

Достаньте сливочное масло заранее, чтобы оно прогрелось и стало мягким. А чтобы это произошло быстрее, нарежьте масло на небольшие кусочки.



Савоярди. Это печенье отлично впитывает влагу. Его можно есть, например, макая в кофе. А еще савоярди – это основа для тирамису или торта-мороженого!



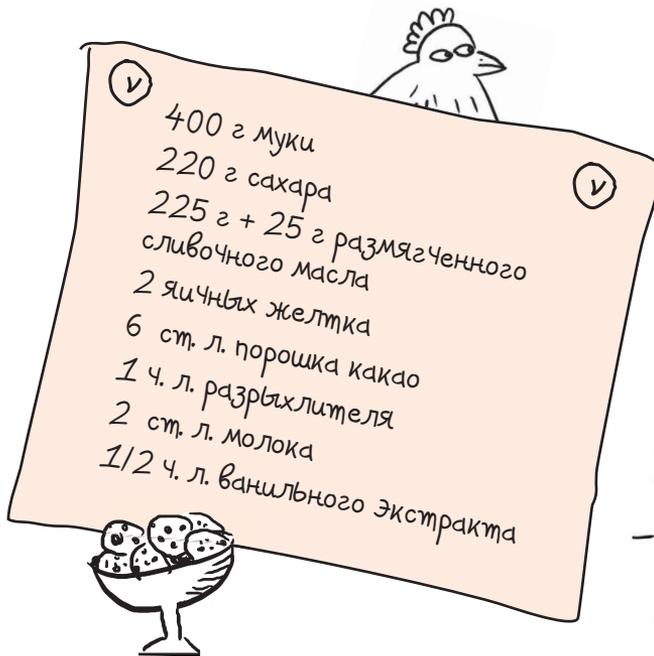
Орео. Еноты испытывают настоящую страсть к этим печенькам, потому что они такие же черно-белые. Так что забирайте с собой побольше и ешьте втайне (вкуснее всего – с молоком).

Смайлики. Эти забавные печенки будут отличным угощением на вечеринке! Их можно сделать веселее и ярче, смешав глазурь с разноцветными красителями. Никто не устоит!

Сконья с изюмом. Если вы не любите изюм, в печенье можно положить другие сухофрукты, например мелко порезанную курагу, чернослив. Или даже рубленые орехи.



ПЕЧЕНЬЕ ПОЛОСАТОЕ



400 г муки
220 г сахара
225 г + 25 г размягченного
сливочного масла
2 яичных желтка
6 ст. л. порошка какао
1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. молока
1/2 ч. л. ванильного Экстракта



1 Сливочное масло с сахаром взбить в пышную массу.

2 Добавить желтки, ванильный экстракт и взбить.

3 Муку просеять с разрыхлителем, добавить в масляную смесь и замесить тесто.

4 Разделить тесто на 2 части. Одну часть оставить в миске, другую выложить.

5 Оставшиеся 25 г сливочного масла, молоко и порошок какао добавить к тесту в миске и еще раз тщательно вымесить тесто.

6 Раскатать ванильное и шоколадное тесто в пласты толщиной 5 мм.

7 На бумагу для выпечки выложить раскатанное ванильное тесто, сверху шоколадное и скатать с помощью пергаментной бумаги тугий рулет из двух видов теста.

8 Завернуть рулет в пищевую пленку и убрать в холодильник не менее чем на 1 час.

9 Охлажденный рулет нарезать кружками толщиной 1 см и выложить их на небольшом расстоянии друг от друга на противень, застеленный бумагой для выпечки.

10 Выпекать печенье в разогретой до 170 °С духовке в течение 15 мин. Перед подачей остудить.



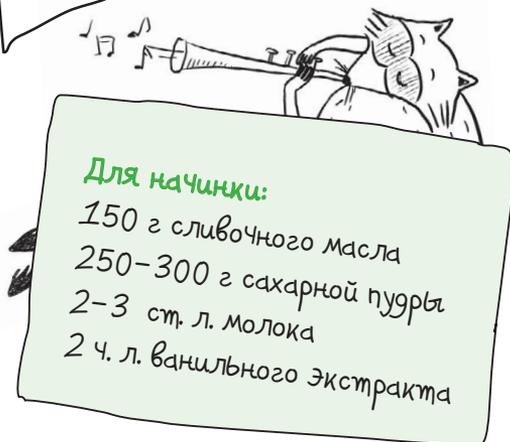
полосатое,
как мой
хвост!



Печенье «Орео»



- 1 Муку просеять с порошком какао, содой, разрыхлителем и солью.
- 2 Размягченное сливочное масло тщательно взбить с сахарной пудрой, вбить яйцо.
- 3 В масляную смесь постепенно добавить сухую смесь. Вымесить тесто, оно не должно прилипнуть к рукам.
- 4 Разделить тесто на 3 части, скатать каждую в шар и обернуть пищевой пленкой. Убрать тесто в холодильник на 1 час.
- 5 Каждую часть охлажденного теста раскатать в пласт толщиной 2–3 мм. Вырезать с помощью рюмки кружки из теста и переложить их на противень, застеленный бумагой для выпечки, на расстоянии друг от друга не менее 1 см.



6 Выпекать печенье в разогретой до 180 °С духовке в течение 8–10 мин, не более. Перед тем как перекладывать печенье, дать ему остыть прямо на противне в течение 5–7 мин.

7 Приготовить начинку. Сливочное масло взбивать с ванильным экстрактом в течение 3–5 мин, пока оно не посветлеет и не превратится в воздушную массу.

8 Всыпать в масло 1/3 сахарной пудры. Взбивать все вместе в течение 2 мин на высокой скорости.

9 Таким же образом ввести в смесь оставшиеся 2/3 сахарной пудры. Влить молоко, еще раз хорошо взбить. Крем должен получиться довольно густым и плотным. Переложить его в кондитерский мешок.

10 На одно печенье выложить с помощью кондитерского мешка крем и накрыть другим печеньем. Точно так же поступить с оставшимися печеньями и кремом.

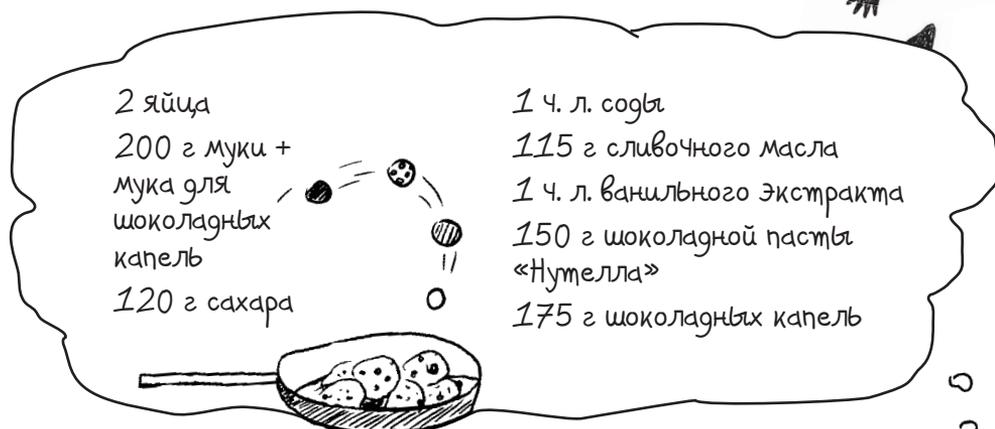


еще чуть-чуть!

ну что, гостья?

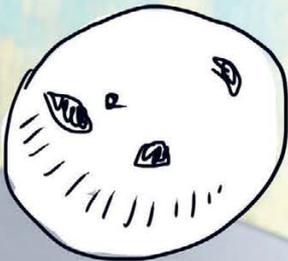
Печенье «Нутелла»

- 1 Размягченное сливочное масло взбить с сахаром до образования пышной массы.
- 2 Взбить в масляную смесь яйца, добавить ванильный экстракт и еще раз тщательно взбить.
- 3 Муку просеять с содой. Постепенно всыпать муку в масляно-яичную смесь, тщательно перемешать.
- 4 Шоколадные капли обвалять в муке и добавить в тесто, аккуратно перемешать ложкой.
- 5 1 ст. л. теста расплющить на ладони в лепешку, разровнять. В центр лепешки выложить 1/2–1 ч. л. «Нутеллы». Загнуть края теста к центру и скрепить их так, чтобы начинка была полностью покрыта тестом. Придать тесту с начинкой шарообразную форму. Таким образом слепить все печенье.



- 6 Поместить шарики из теста с начинкой на некотором расстоянии друг от друга на противень, застеленный бумагой для выпечки.
- 7 Выпекать печенье в разогретой до 180 °С духовке в течение 12–15 мин.
- 8 Готовое печенье переложить с помощью лопатки на решетку и дать ему остыть перед подачей.



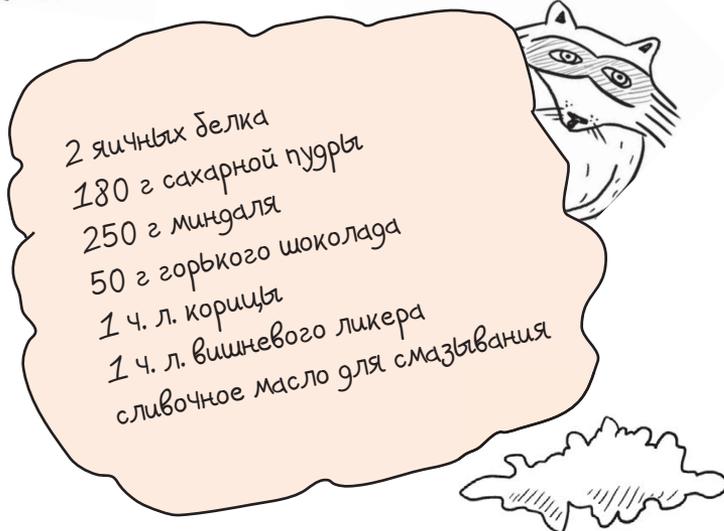


Печенье-е-е-енькич!



Брунсди

(Швейцария)



2 яичных белка
180 г сахарной пудры
250 г миндаля
50 г горького шоколада
1 ч. л. корицы
1 ч. л. вишневого ликера
сливочное масло для смазывания

- 1** Очищенный миндаль измельчить в кофемолке или в блендере в мелкую крошку.
- 2** Охлажденный шоколад натереть на мелкой терке.
- 3** Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пышную пену. Постепенно влить в белки ликер, еще раз аккуратно взбить.
- 4** Тертый шоколад, измельченный миндаль и корицу смешать в отдельной миске и постепенно ввести в белковую смесь.
- 5** Тщательно вымесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 1–1,5 см. Вырезать из теста фигурные печенье с помощью формочек.
- 6** Выложить печенье на противень, смазанный маслом, и выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 15–20 мин до готовности.





Китайское печенье с предсказаниями

3 яичных белка
100–150 г сахарной пудры
140 г муки
115 г сливочного масла +
для смазывания

1/2 ч. л. ванильного экстракта
1/2 ч. л. ликера «Амаретто»
2 ст. л. теплой воды
щепотка соли



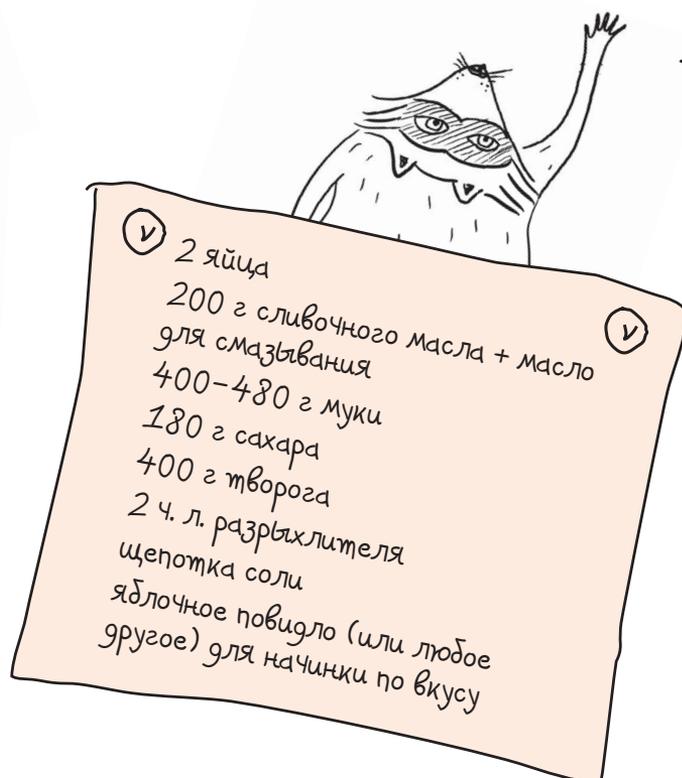
- 1 Белки взбивать с сахарной пудрой на высокой скорости в течение 2 мин до образования пышной пены.
- 2 Растопленное на водяной бане и охлажденное сливочное масло влить к белкам, добавить ванильный экстракт, ликер и 2 ст. л. воды. Тщательно все взбить.
- 3 Всыпать просеянную с солью муку и еще раз взбить до образования однородной массы.
- 4 На противень, застеленный бумагой для выпечки, смазанной сливочным маслом, выкладывать по столовой ложке теста и немного размазывать его, чтобы получались круги диаметром 7–8 см. За один раз не стоит выпекать больше чем 3–4 печенья.
- 5 Выпекать порцию печений в разогретой до 190 °С духовке в течение 7–8 мин.
- 6 Как только печенье испеклось, вложить в каждое записку с предсказанием и аккуратно согнуть печенье пополам.
- 7 Соединить концы получившегося полукруга так, чтобы образовалась форма подковы.
- 8 «Насадить» печенье на край кружки и оставить его в таком положении на пару минут, чтобы оно окончательно приняло нужную форму.
- 9 Аккуратно поместить печенье в формы для маффинов (чтобы не дать исчезнуть полукруглой форме печенья) и выпекать еще пару минут до образования коричневато-золотистого цвета.
- 10 Прodelать все те же действия с оставшимся тестом и предсказаниями.
- 11 Подавать печенье полностью остывшим.





КОЖВЕРТИКИ

С ПОВИДЛОМ



2 яйца
200 г сливочного масла + масло
для смазывания
400–480 г муки
180 г сахара
400 г творога
2 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
яблочное повидло (или любое
другое) для начинки по вкусу

1 Муку просеять с разрыхлителем и щепоткой соли. Творог протереть через сито.

2 Яйца с сахаром взбить в пышную пену.

3 Добавить к яйцам размягченное сливочное масло, протертый творог, всыпать муку и замесить упругое тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать его в холодильник на 1 час.

4 Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см. Вырезать из теста квадраты со стороной 10–15 см.

5 В центр каждого квадрата выложить повидло, сложить тесто в виде конвертиков.

6 Выложить конвертики на противень, смазанный маслом, и выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 30–35 мин. Перед подачей печенье остудить.



Печенье медовое без яиц

250–300 г муки
100 г + 1 ч. л. сахара
150 г меда
3 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сухих дрожжей
1–1 ½ ч. л. приправы для пряников
щепотка соли
кондитерская посыпка для украшения



1 В кастрюле смешать мед с сахаром и щепоткой соли, влить растительное масло. Поставить на небольшой огонь, перемешать и разогреть.

2 Снять с огня, остудить до 40°C.

3 Дрожжи развести в небольшом количестве воды.

4 Всыпать в медовую смесь просеянную муку, приправу для пряников, ввести разведенные дрожжи и замесить тесто.

5 Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Вырезать из теста фигурное печенье с помощью формочек.

6 В 50 мл воды развести 1 ч. л. сахара. Смазать печенье сладкой водой.

7 Выложить печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 170°C духовку и выпекать в течение 10–12 мин.

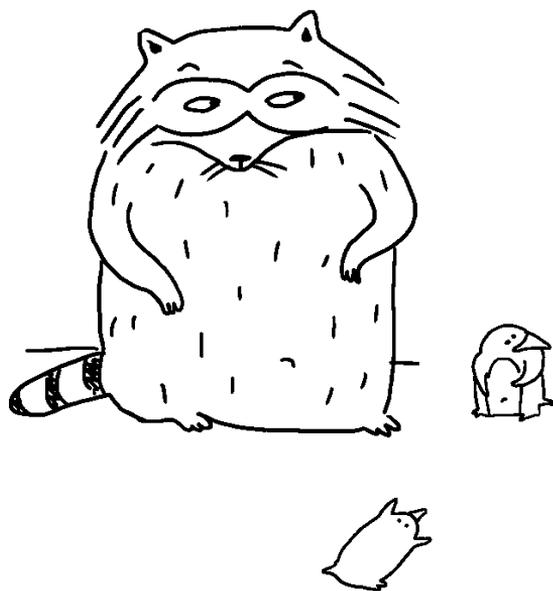
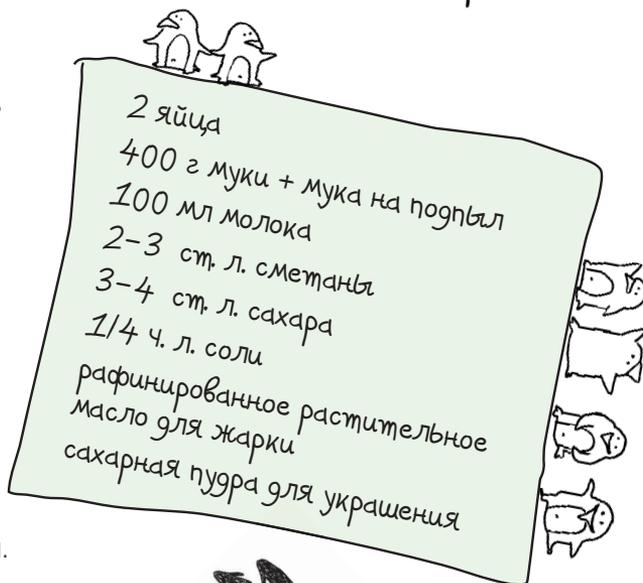
8 Готовое печенье остудить и украсить кондитерской посыпкой.



Хворост



- 1 В просеянную муку вбить яйца, всыпать соль и сахар, перемешать ингредиенты.
- 2 Добавить сметану, влить молоко и замесить крутое тесто.
- 3 Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин.
- 4 Охлажденное тесто обмять. На поверхности, присыпанной мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 3–5 мм. Разрезать пласт на ромбики.
- 5 Сделать разрез в середине каждого ромбика, просунуть сквозь него один конец теста изнутри наружу.
- 6 В сотейнике разогреть достаточное количество растительного масла (хворост должен полностью утонуть в нем). Опустить хворост в горячее масло и жарить в течение 20–30 сек с каждой стороны.
- 7 Готовый хворост выложить на бумажные полотенца и дать стечь излишкам масла.
- 8 Перед подачей посыпать хворост сахарной пудрой.

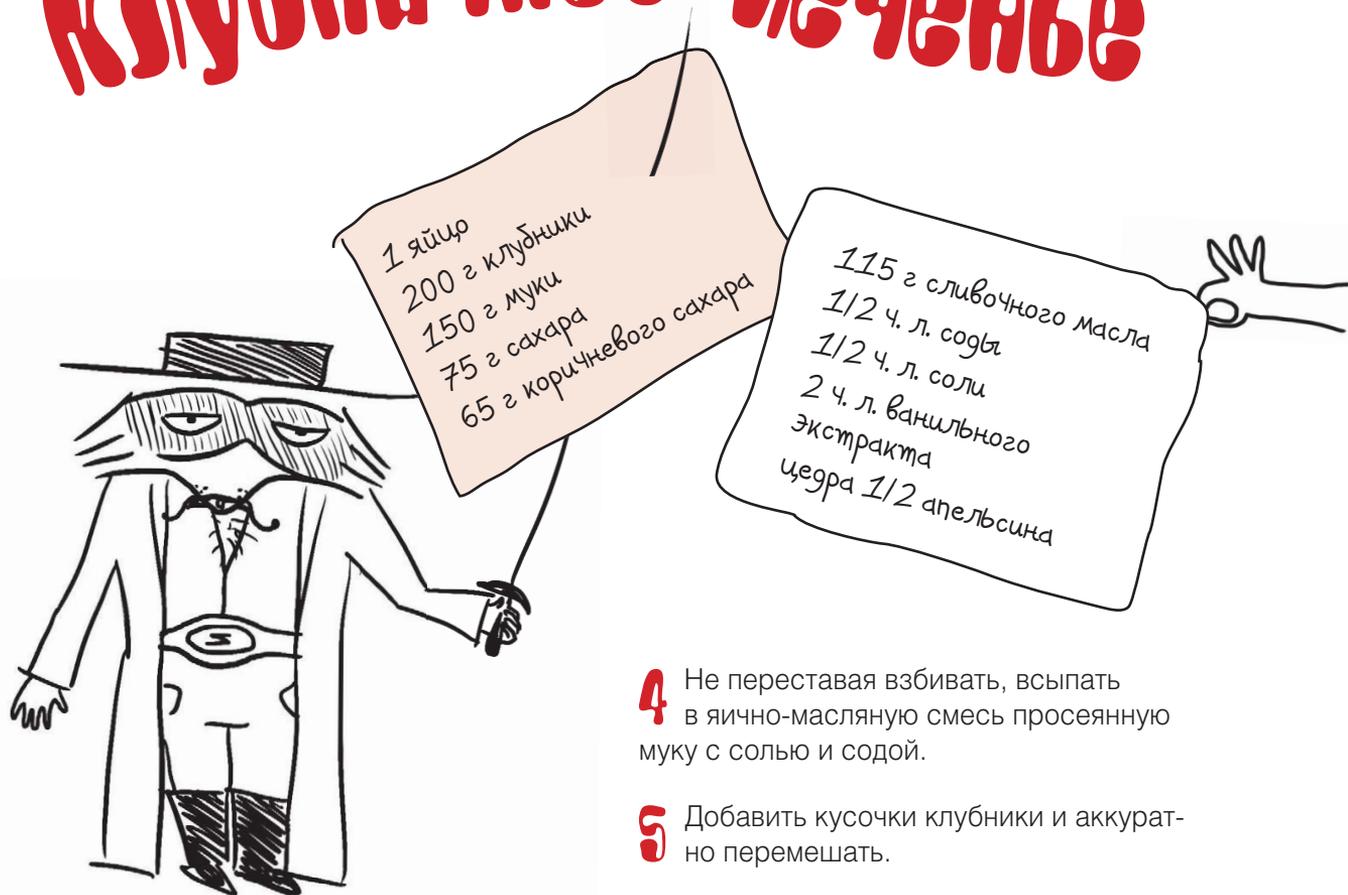




Я гурман, это
Татьяна - хвост...



Клубничное печенье



1 Просеять муку с солью и содой. Клубнику нарезать небольшими кусочками.

2 Размягченное сливочное масло взбить с обоими видами сахара.

3 Вбить в масляную смесь яйцо, добавить цедру половины апельсина и ванильный экстракт, еще раз тщательно взбить.

4 Не переставая взбивать, всыпать в яично-масляную смесь просеянную муку с солью и содой.

5 Добавить кусочки клубники и аккуратно перемешать.

6 С помощью ложки выложить тесто для печенья на противень, застеленный бумагой для выпечки, на расстоянии 3–4 см друг от друга.

7 Выпекать в разогретой до 190°C духовке в течение 10–12 мин до золотистого цвета.

8 Перед тем как переключать печенье, дать ему остыть в течение 5 мин на противне.







300 г бездрожжевого слоеного теста

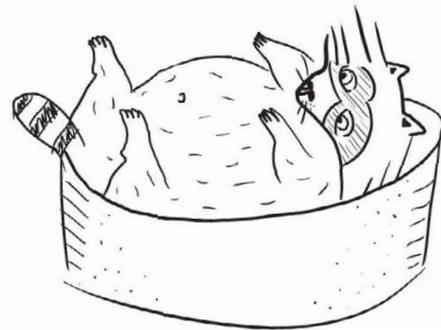
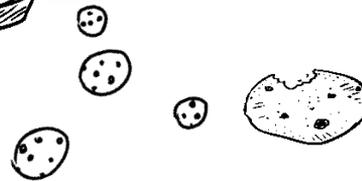
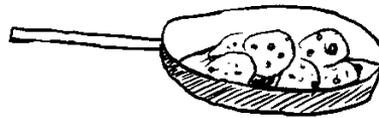
3–4 ст. л. сахара
2 ч. л. корицы

1–2 ст. л. сметаны
мука на подпыл

СТОЯНИЕ «УШКИ»



- 1** Раскатать тесто на поверхности, присыпанной мукой, в пласт толщиной 3–4 мм.
- 2** Смазать слоеное тесто сметаной. Смешать сахар с корицей, посыпать этой смесью тесто.
- 3** С двух сторон свернуть тесто рулетами навстречу друг другу.
- 4** Нарезать получившийся двойной рулет на кусочки толщиной 1–1,5 см.
- 5** Выложить слоеное печенье на противень, застеленный пергаментом.
- 6** Выпекать в разогретой до 210–220 °С духовке в течение 15–20 мин до образования золотистого цвета.
- 7** Перед подачей печенье остудить.





Имбирно-медовое печенье



380 г муки
2 яйца комнатной температуры
200 г сливочного масла
150 г сахара
3 ст. л. меда

1/4 ч. л. соли
4–5 ст. л. измельченного
корня имбиря

Для посыпки:
коричневый сахар

1 Имбирь очистить от кожуры и натереть на мелкой терке.

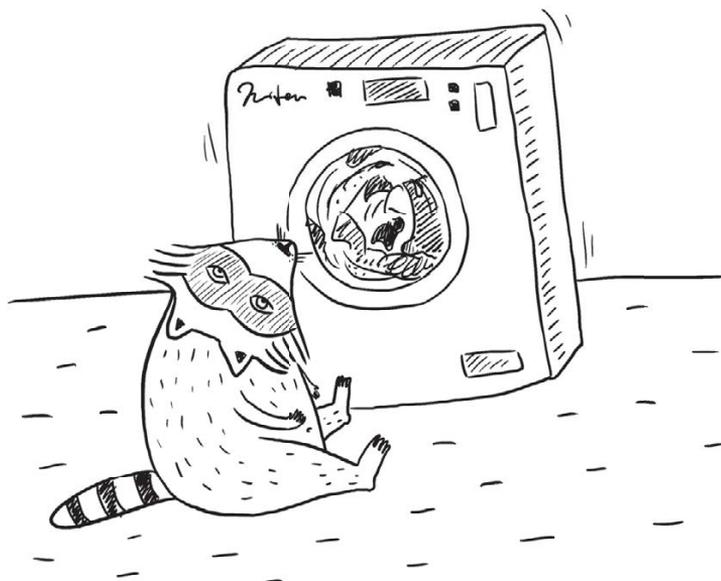
2 Масло размягчить при комнатной температуре и взбить с сахаром, медом и солью, вбить яйца.

3 Муку просеять в миску с масляной смесью и замесить тесто. Убрать тесто в холодильник на 30–45 мин.

4 Духовку разогреть до 190°C.

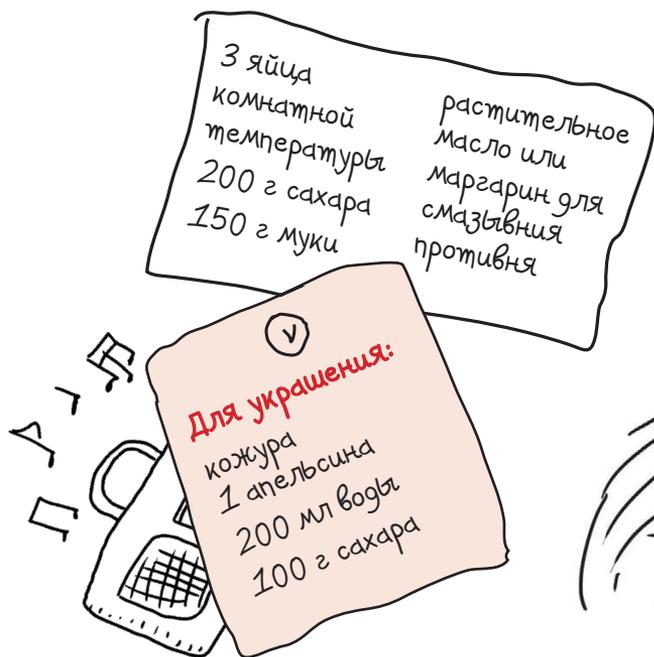
5 Из теста сформировать шарики, обмакнуть верх шарика в коричневый сахар и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Шарики слегка приплюснуть.

6 Выпекать 10–12 мин, вынуть из духовки, остудить на решетке.

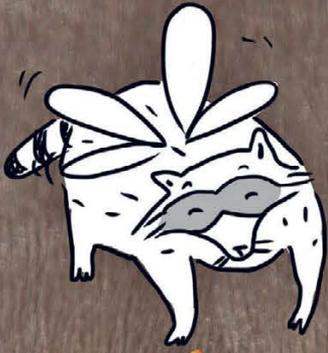




Квадрат



- 1 Кожуру одного апельсина нарезать длинными тонкими полосками и проварить в сиропе из сахара и воды 10–15 мин. Остудить.
- 2 Взбить яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавлять порциями муку.
- 3 Духовку разогреть до 170°C вместе с противнем.
- 4 Горячий противень быстро смазать растительным маслом (или маргарином) и выкладывать жидкое тесто столовой ложкой, оставляя между печеньями расстояние в 1,5–2 см.
- 5 Выпекать 5–7 мин – только до тех пор, пока не зарумянятся края.
- 6 Готовое печенье быстро снять лопаткой, в каждое вложить «пестик» из кожуры апельсина и защипнуть низ, чтобы получилась форма одноименных цветов.



Карамельное печенье



100 г муки
50 г разноцветной карамели
50 г сливочного масла
150 г сахара
1 яйцо комнатной температуры
цедра 1 лимона
1 ч. л. разрыхлителя
соль
масло для смазывания противня

1 С лимона мелкой теркой стереть цедру.

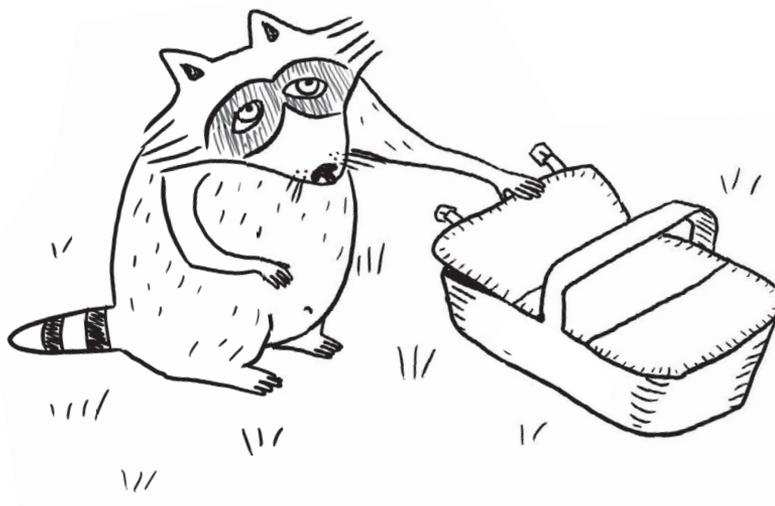
2 Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и яйцом. Смешать лимонную цедру, муку, разрыхлитель и соль, добавить во взбитую смесь.

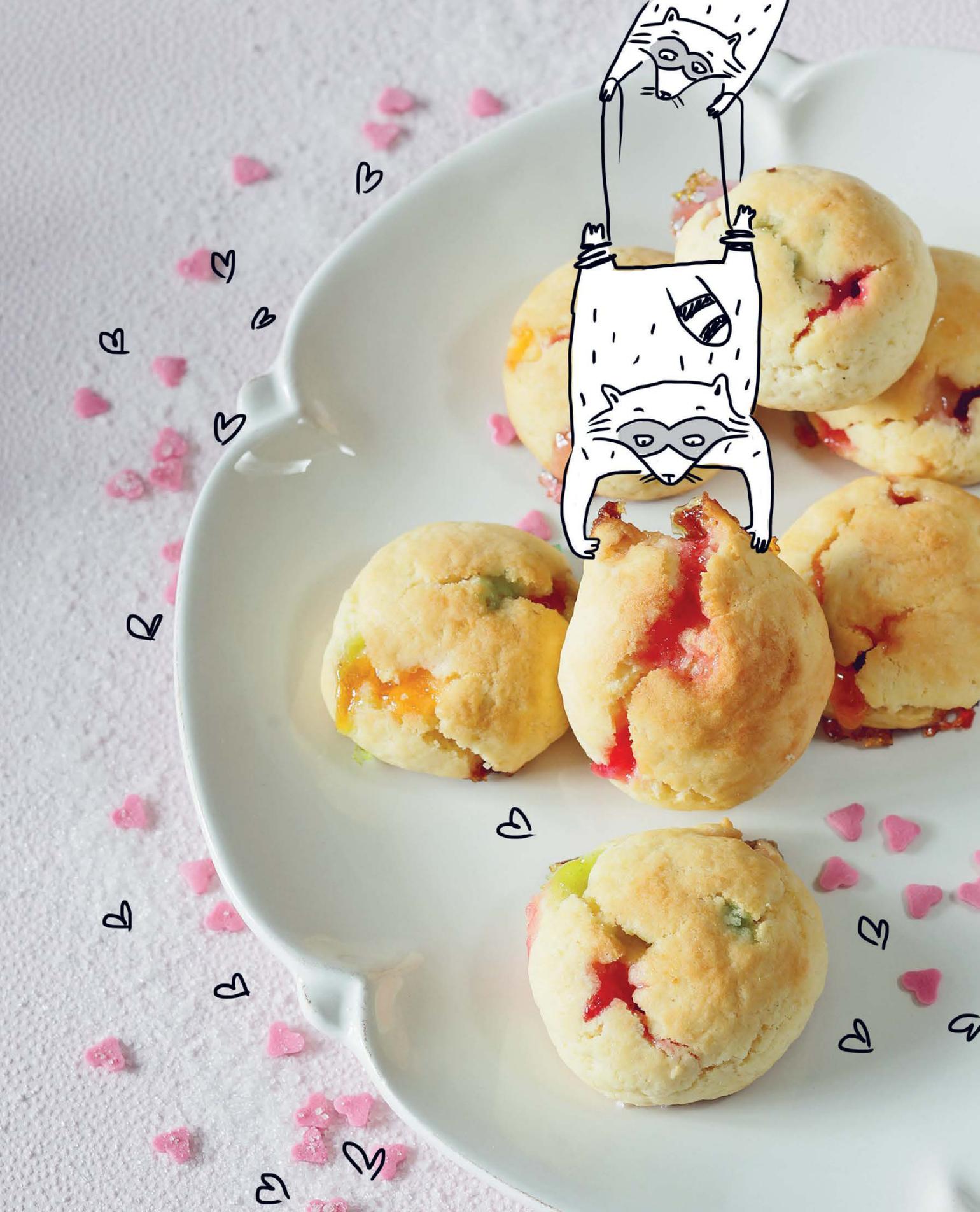
3 Карамель мелко растолочь ступкой и добавить в тесто, перемешать.

4 Тесто убрать в холодильник на 2 часа.

5 Слепить из теста шарики и обвалить их в сахаре.

6 Противень смазать маслом, застелить бумагой для выпечки и выпекать 20 мин при температуре 180°C.





B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ «КОКОСАНКА»

1 Разогреть духовку до 220°C.

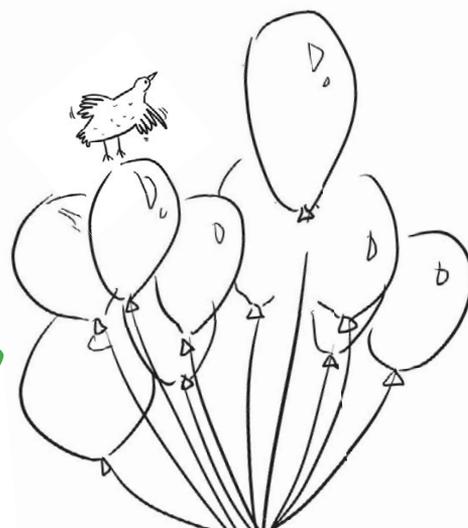
2 В небольшой кастрюле смешать кокосовую стружку, сахар и яблочное пюре. Поставить кастрюлю на водяную баню на 5 мин, чтобы сахар растворился. Смесь помешивать время от времени. В остывшую до комнатной температуры смесь вмешать взбитый яичный белок.

3 Затем кастрюлю снять с водяной бани, массу остудить. Мокрыми руками брать небольшое количество массы (размером с грецкий орех), скатывать в шар и придавать ему форму купола или конуса.

4 Выложить печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.

5 Выпекать 12–15 мин, до золотисто-коричневого цвета.

6 Готовое печенье охладить, затем снять с противня.



100 г кокосовой стружки
90 г сахара
1 яичный белок комнатной температуры
1 ст. л. яблочного пюре







Коричное печенье с малиновым джемом

1 Разогреть духовку до 190 °С. Масло или маргарин оставить для размягчения при комнатной температуре.

2 Яйца смешать с размягченным маслом, добавить сахар и растереть полученную смесь, пока сахар не растворится. Добавить муку, корицу и замесить мягкое тесто.

3 Тесто положить на посыпанный мукой стол, присыпать сверху мукой и раскатать в пласт толщиной 3–5 мм. При помощи формочек вырезать кружочки диаметром 7–8 см и выложить их на сухой противень.

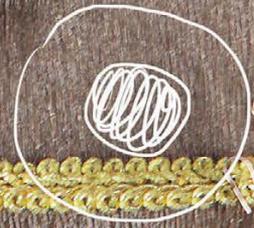
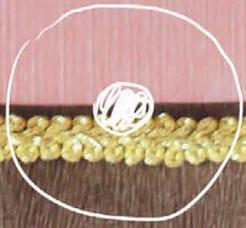
4 При помощи формочек диаметром 4 мм (или насадкой для кондитерского шприца) вырезать «окошки» в центре половины заготовок печений.

5 Поставить в разогретую духовку и выпекать 10–15 мин. Затем выложить на решетку и остудить.

6 Смешать малиновый джем с сахарной пудрой. На остывшее круглое печенье выложить чайной ложкой понемногу малиновый джем, размазать по поверхности и накрыть его печеньем с «окошком».

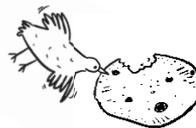


Боже! у меня
слишком короткие
ноги!

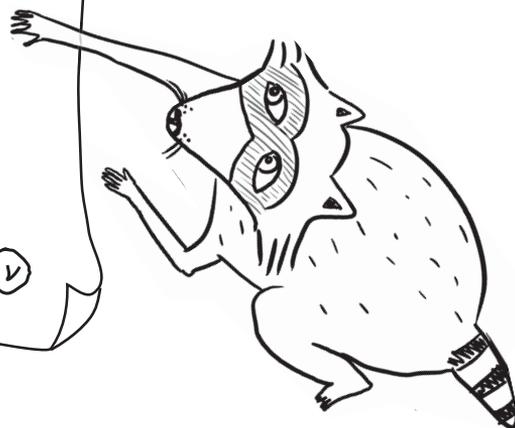


КРУНИРИ

(ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ)



250 г пшеничной муки
110 г кукурузной муки
180 г сливочного масла
140 г сахара
2 яйца комнатной температуры
1 ч. л. ванильного сахара
1/2 ч. л. соли
растительное масло для смазывания противня



1 Сливочное масло оставить при комнатной температуре для размягчения.

2 Разогреть духовку до 180 °С.

3 Взбить размягченное масло с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйца, по одному за раз.

4 Добавить ванильный сахар и соль.

5 Пшеничную и кукурузную муку смешать в отдельной емкости, затем добавить в яично-масляную смесь и быстро замесить тесто.

6 Противень смазать растительным маслом.

7 Поместить тесто в кондитерский мешок и выдавить на противень небольшие полоски теста, придавая им форму подковы или букв «S» или «O» (или любых других букв).

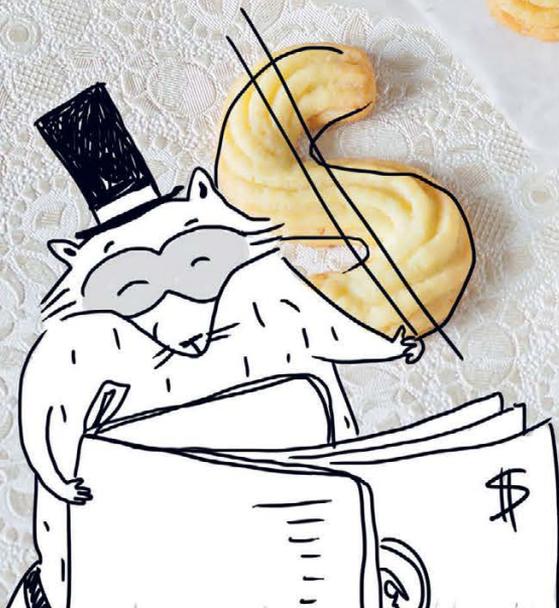
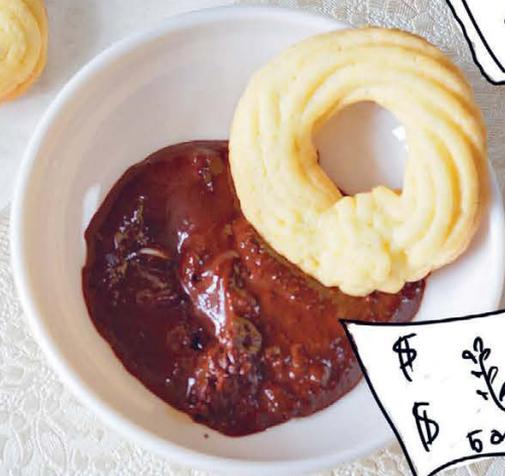
8 Выпекать при температуре 180 °С 12–15 мин, пока края печенья не приобретут золотистый цвет.

9 Вынуть из духовки. Остудить на противне 2–3 мин, затем переместить на решетку до полного остывания.

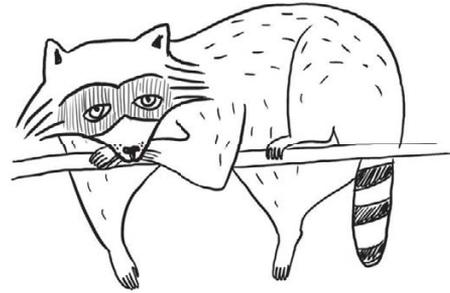
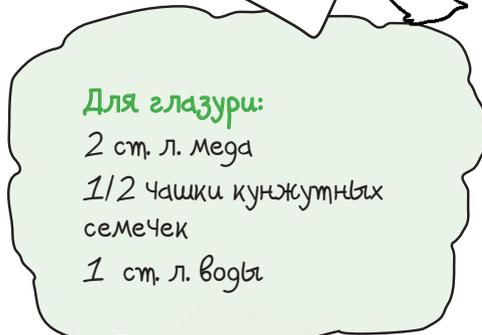
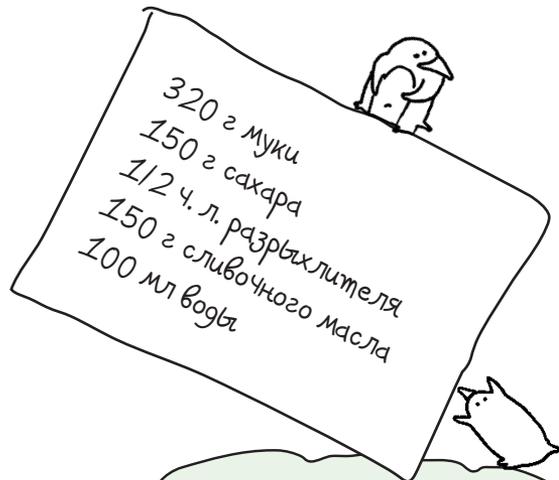




ОЧНУ ПЕЧЕНЬКУ,
БУДЬТЕ ДОБРЫ!



Медово-кунжутное печенье



1 Сливочное масло оставить при комнатной температуре для размягчения.

2 На сухой сковороде поджарить кунжутные семечки до золотистого цвета, снять сковороду с огня и сразу добавить мед и 1 ст. л. воды. Перемешать.

3 Смешать муку, разрыхлитель, сахар и размягченное сливочное масло. Добавить воду и быстро замесить мягкое тесто.

4 Сформировать из теста шарики величиной с грецкий орех, расплющить в лепешки. Верхнюю часть печенья обмакнуть в смесь кунжута, меда и воды.

5 Выпекать 13–15 мин при температуре 180°C до золотистого цвета.

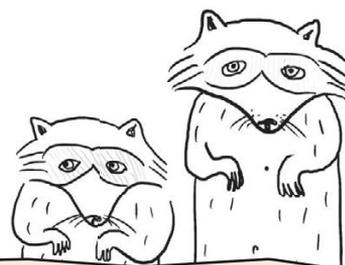




ПЕЧЕНЬЕ С КАРДАМОНОМ

1 Сливочное масло размягчить при комнатной температуре.

2 Размягченное масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, и, продолжая взбивать, добавить яйцо и сметану.



100 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

1 крупное яйцо комнатной температуры

3 ст. л. сметаны высокой жирности

150 г муки

100 г картофельного крахмала

1 ч. л. ванильного сахара

1 ч. л. свежемолотого кардамона

1/2 ч. л. разрыхлителя

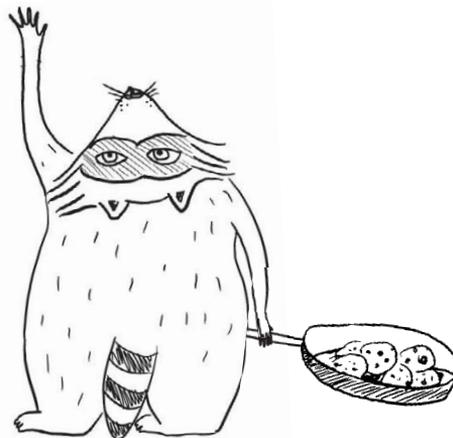
3 Муку смешать с разрыхлителем, кардамоном и крахмалом. Просеять в масляную смесь.

4 Замесить мягкое тесто, убрать его в холодильник минимум на 1–2 часа.

5 Духовку разогреть до 190 °С.

6 Раскатать тесто толщиной 1,5–2 см, вырезать печенье формочками и выложить его на противень, застеленный бумагой для выпечки.

7 Выпекать 8–10 мин, до легкого золотистого цвета.





Ты же!



Савоярди

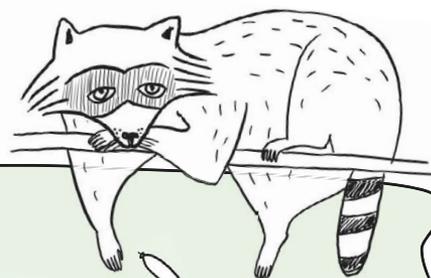
- 1 Духовку разогреть до 180°C. Отделить белки от желтков.
- 2 Взбить желтки с сахаром и ванильным сахаром. Продолжая взбивать, добавить муку и крахмал.
- 3 Взбить белки до мягких пиков и осторожно перемешать белки с желтками.
- 4 Тесто выложить в кондитерский мешок или шприц и выдавить на противень палочки теста длиной 10 см.
- 5 Присыпать сахарной пудрой, оставить на 10 мин. Затем снова посыпать сахарной пудрой и поставить в духовку.
- 6 Выпекать 10–12 мин, пока печенье не приобретет характерный бежевый цвет. Снять с противня и остудить на решетке.



a-a-a-a-a-a-a



СКОНЫ С ИЗЮМОМ



300 г муки + на подпыл

80 г сливочного масла

80 г сахара

2 ч. л. разрыхлителя

1 чашка изюма без косточек

100 мл жирных сливок

80 мл молока

щепотка соли

яйцо, взбитое с щепоткой соли,
для обмазывания

растительное масло для
смазывания противня

1 Размягченное сливочное масло перетереть с мукой до образования масляной крошки, добавить сахар, разрыхлитель и изюм.

2 Влить молоко и сливки и перемешать – получится слегка комковатая смесь.

3 Рабочую поверхность присыпать мукой и выложить на нее тесто. Оставить на 10–15 мин.

4 Сделать из теста небольшие шарики, выложить их на смазанный растительным маслом противень, оставляя между ними расстояние 2 см.

5 Духовку разогреть до 200 °С.

6 Смазать scones яйцом, дать немного обсохнуть и смазать еще раз.

7 Выпекать 20–25 мин.





Сливочное печенье с начинкой



250 г муки
180 г сливочного масла или маргарина
70 г жирных сливок
сахарный песок (для посыпки)

Начинка:

100 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного сахара
50 г сливочного масла



- 1 Смешать муку, размягченное масло (или маргарин) и сливки и охладить в холодильнике в течение 1 часа.
- 2 Раскатать тесто в пласт толщиной 3–5 мм и вырезать кружочки. Обмакнуть обе стороны печенья в сахарный песок и поместить печенье на застеленный пекарской бумагой противень.
- 3 Выпекать 7–9 мин при температуре 190°C. Остудить.
- 4 Для начинки смешать и тщательно растереть все ингредиенты. Склеить каждые два печенья по две при помощи начинки.





СМАЙЛИКИ

300 г муки + на подпыл
1 яйцо комнатной
температуры
1 яичный желток
150 г сахара
150 г сливочного масла
(или маргарина)
1 ч. л. ванильного сахара

Для глазури:

200 г сахарной пудры
2 ч. л. лимонного сока
желтый пищевой
краситель (использовать
по инструкции)

Для рисунка:

1 яичный белок
150 г сахарной
пудры

1 Масло или маргарин оставить для размягчения при комнатной температуре.

2 Яйцо и желток взболтать вилкой или венчиком, смешать с размягченным маслом, добавить обычный сахар и растереть полученную смесь, пока сахар не растворится.

3 Добавить муку и замесить крутое тесто. Перемять тесто холодными руками, сформовать шар.

4 Тесто положить на посыпанный мукой стол, присыпать сверху мукой и раскатать в пласт толщиной 5–8 мм. Вырезать кружочки при помощи формочек и выложить их на сухой противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10–15 мин.

5 Для глазури смешать сахарную пудру, лимонный сок и желтый пищевой краситель.

6 Для рисунка взбить яичный белок с сахарной пудрой, смесь переложить в пакет и отрезать у пакета уголок – маленькое, 1–2 мм, отверстие.

7 Поверхность готового печенья смазать при помощи кисточки получившейся желтой глазурью, дать немного подсохнуть. Выдавливая из пакета белковую глазурь, нарисовать на желтой глазури глазки и ротик.

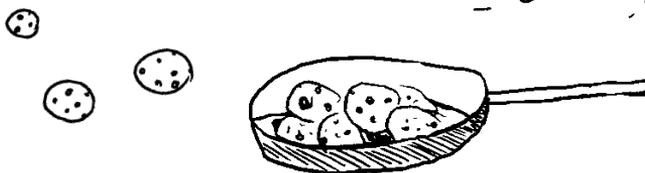




Сметанно-кукурузные коржики



- 1 Духовку разогреть до 190 °С.
- 2 Смешать пшеничную и кукурузную муку, соль, сахар и разрыхлитель.
- 3 Добавить размягченное сливочное масло и сметану и замесить тесто.
- 4 Противень смазать растительным маслом.
- 5 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 2–2,5 см.
- 6 При помощи формочек для печенья вырезать фигурки из теста и поместить их на противень.
- 7 Выпекать 10–12 мин до золотистого цвета.





Указатель

А

Апельсин (кожура) 30

В

Ванильный экстракт 8, 10, 12, 16, 24

Вода 16, 30, 40

Д

Джем малиновый - 36

Дрожжи сухие 20

И

Изюм 46

К

Какао 8, 10

Карамель разноцветная 32

Кардамон свежемолотый 42

Клубника 24

Кокосовая стружка 34

Корень имбиря 28

Корица 14, 26, 36

Крахмал 42, 44

Кунжутные семечки 40

Л

Ликер «Амаретто» 16

Ликер вишневый 14

М

Масло растительное 20, 22, 30, 32, 38, 46, 52

Масло сливочное 8, 10, 12, 14, 16, 24, 28, 32, 36, 38, 40, 42, 46, 48, 50, 52

Мед 20, 28, 40

Миндаль 14

Молоко 8, 10, 22, 46

Мука 8, 10, 12, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52

Мука (кукурузная) 38, 52

П

Пищевой краситель (желтый) 50

Повидло 18

Посыпка кондитерская 20

Приправа для пряников 20

Пюре яблочное 34

Р

Разрыхлитель 8, 10, 18, 32, 46, 52

С

Сахар 8, 12, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 44, 46, 48, 50, 52

Сахар ванильный 38, 42, 44, 48, 50

Сахар коричневый 24, 28

Сахарная пудра 10, 14, 16, 22, 36, 42, 44, 48, 50

Сливки 46, 48

Сметана 22, 26, 42, 52

Сода 10, 12, 24

Сок лимонный 50

Соль 10, 16, 18, 20, 22, 28, 32, 38, 46, 52

Т

Творог 18

Тесто слоеное бездрожжевое 26

Ц

Цедра апельсиновая 24

Цедра лимонная 32

Ш

Шоколад 14

Шоколадная паста «Нутелла» 12

Шоколадные капли 12

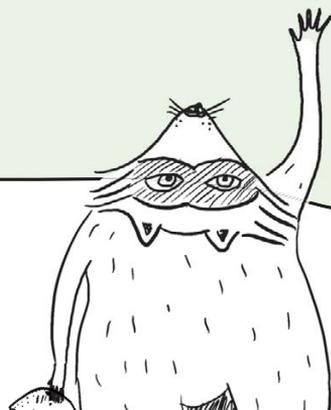
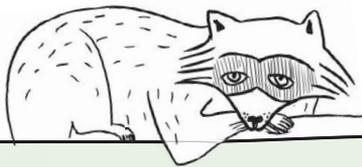
Я

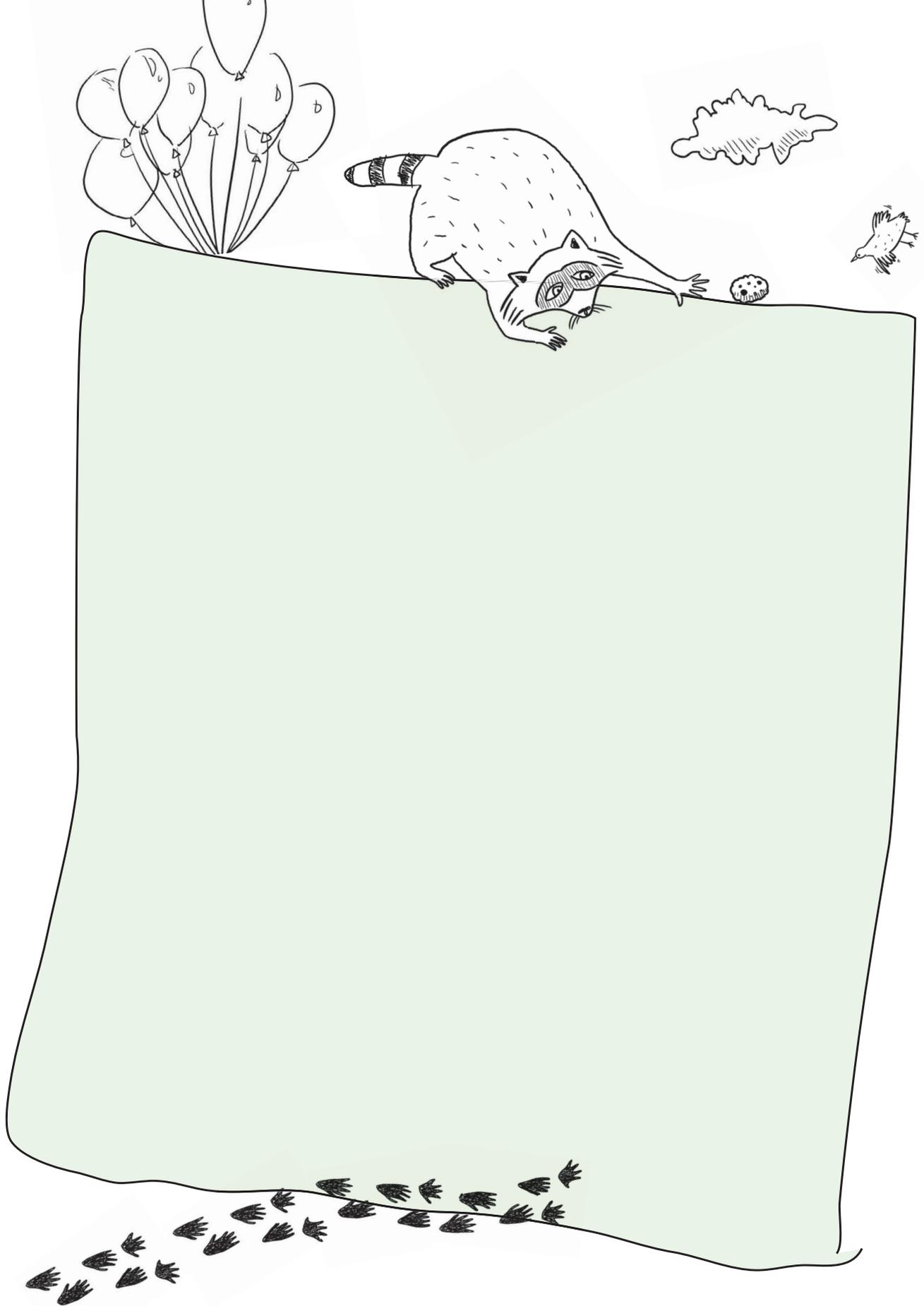
Яйца (белки) 14, 16, 34, 50

Яйца (желтки) 8, 50

Яйца (цельные) 10, 12, 18, 22, 24, 28, 30, 32, 36, 38, 42, 44, 46, 50

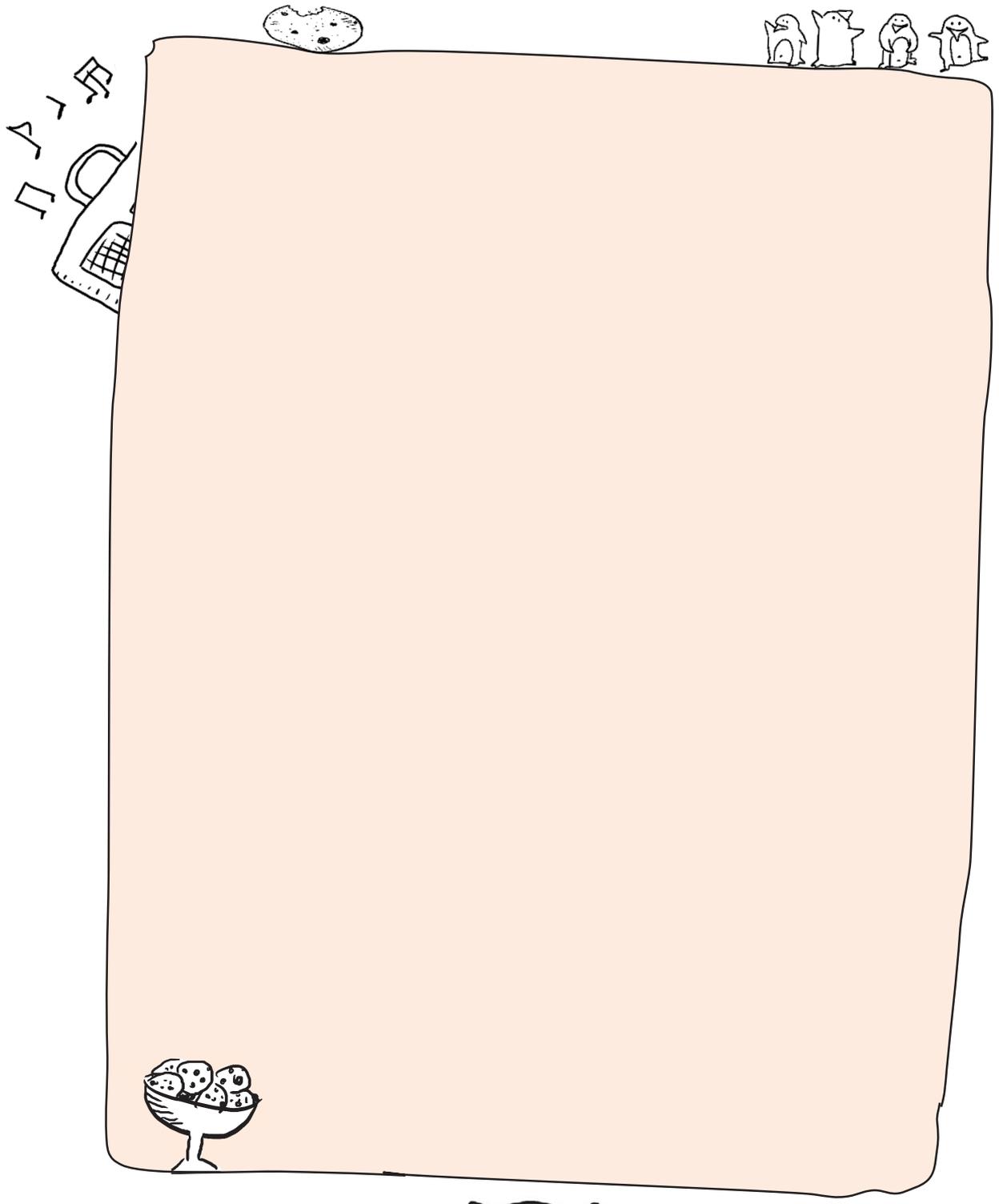
ИДЯ ЗАПИСЬ





Для записей





Ирина Чадеева



Большая книга

Искусство
идеального пирога

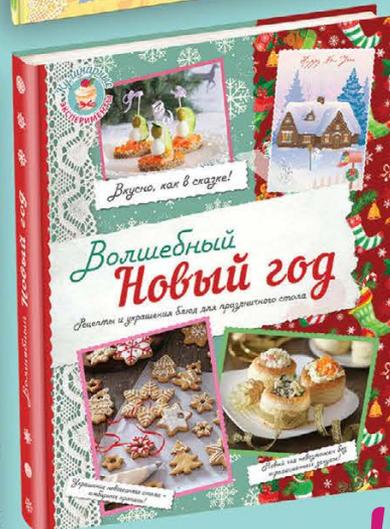
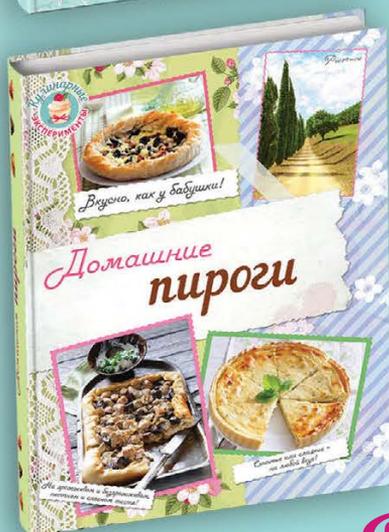
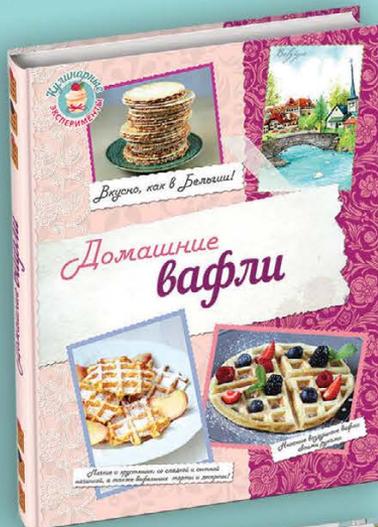


- Настоящая энциклопедия пирогов, в которой под одной обложкой соединены рецепты двух потрясающих бестселлеров: «ПИРОГИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ» и «ПИРОГИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ...2»
- Подробное описание видов теста
- Полная технология приготовления каждого вида теста
- Пошаговые фотографии и полезные советы к каждому рецепту
- Все рецепты многократно проверены автором и интернет-читателями блога chadeyka.livejournal.com



Еще больше кулинарных новинок можно увидеть здесь: <http://fiction.eksmo.ru/catalogue/koolinar>

Ваши потрясающе вкусные «Кулинарные эксперименты»



Вкусно, как... дома!



Еще больше информации о наших кулинарных новинках
читайте здесь: <http://fiction.eksmo.ru>



КУЛИНАРИЯ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

Вам хочется приготовить вкусный домашний обед, но не знаете, с чего начать?

Путаетесь в кухонных шкафчиках и боитесь взять в руки миксер?

Начните свои первые шаги в мире кулинарии с серией книг «КУЛИНАРИЯ. ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ»!

В книгах вы найдете:

- 🍴 лучшие рецепты по самым важным темам,
- 🍴 пошаговые фотографии и полезные советы,
- 🍴 подробнейшее описание этапов приготовления.



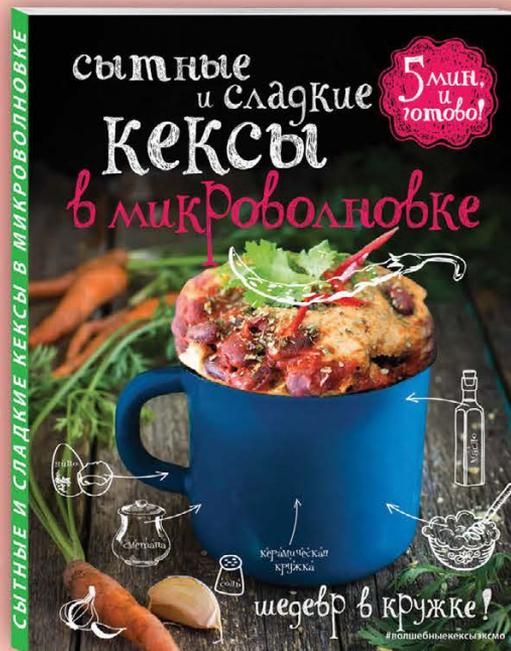
В СЕРИИ ВЫШЛИ КНИГИ:

- ✓ Учимся готовить салаты
- ✓ Учимся готовить завтраки
- ✓ Учимся готовить за 30 минут
- ✓ Учимся готовить блюда из мяса
- ✓ Учимся готовить в мультиварке
- ✓ Учимся готовить праздничные блюда
- ✓ Учимся консервировать овощи и фрукты
- ✓ Учимся готовить пироги и другую выпечку
- ✓ Учимся готовить и украшать новогодние блюда

Еще больше информации о книгах серии читайте здесь: <http://goo.gl/A5zeLe>
Учитесь готовить вместе с серией книг «Кулинария. Для начинающих»!

ВОЛШЕБНЫЕ КЕКСЫ В МИКРОВОЛНОВКЕ

5 мин,
и
готово!



КЕКС В КРУЖКЕ? ЛЕГКО!
3 МИНУТЫ НА ПОДГОТОВКУ
2 МИНУТЫ НА ВЫПЕКАНИЕ



Готовьте и удивляйте!



Еще больше кулинарных новинок можно увидеть здесь: <http://fiction.eksmo.ru/catalogue/koolinar>

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ.
ЕНОТЫ И САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЕНОТЫ И ОЧЕНЬ ВКУСНАЯ ПЕЧЕНЬКА

В книге использованы
рецепты *Л. Шаутидзе, Я. Юрышевой*

В книге использованы
фото *Н. Серебряковой, И. Савкина*

В книге использованы
рисунки *К. Илипоуло*

Ответственный редактор *А. Братушева*
Выпускающий редактор *О. Сушик*
Художественный редактор *Г. Булгакова*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *О. Розанова*

Еноты и очень вкусная печенюшка. – Москва : «Э», 2016. – 64 с. : ил. – (Кулинария. Еноты и самые вкусные рецепты).

ISBN 978-5-699-86970-1

Мудрость енотов гласит: «Печенек много не бывает!» С мудростью спорить не будешь, тем более когда на твою кухню совершают набеги еноты, они крадут изюм, пьют молоко прямо из пачки, дуют на молотую корицу и чихают, чихают, чихают. Срочно нужно испечь вкусную печенюшку, чтобы успокоить этих бандитов!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-86970-1

© Оформление.
ООО «Издательство «Э», 2016

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:

142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж
International Sales: International wholesale customers should contact Foreign Sales Department for their orders.

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.:
+7 (495) 411-68-59, доб. 2115/2117/2118; 411-68-99, доб. 2762/1234.

Оптовая торговля бумажно-беловыми

и канцелярскими товарами для школы и офиса:

142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

Подписано в печать 21.01.2016. Формат 84x100¹/₁₆.
Гарнитура «HeliosLightC». Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,22.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-86970-1



9 785699 869701 >



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН



В твоих
руках —
сиквел книжки
«ЕНОТ и самый круглый
блин». А это значит,
что ЕНОТЫ совершенно не
собираются уходить с кухни! На этот
раз их шустрые лапки и любопытные носы
ДОБРАЛИСЬ ДО РЕЦЕПТОВ ПЕЧЕНЬЯ, и ничто
не останется неприготовленным! Тебе мы рекомендуем
РАССЛАБИТЬСЯ, ЗАБИТЬ НА ЧИСТОТУ столешниц и
следить, чтобы маленькие бандиты не хлопали дверцей духовки
зазря.

Хочешь «уютных» коричных печенек? А может, экзотики
с кокосом? Или даже загадочных конвертиков
с предсказаниями?
Неси еще миски
и не забудь надеть фартук!



Поможите прогнать
этих варваров...

ЕНОТЫ
плохого
не посоветуют!

