

Быстро и без жарки! Нежнейшие пончики (англ. donuts) в духовке - без фритюра! Очень-очень воздушные, мягкие и пышные пончики, без начинки. Просто объедение!

Продукты

Молоко - 200 мл

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное (размягчённое) - 50 г

Сахар - 50 г

Дрожжи сухие - 7 г (прессованных - 20 г)

Мука пшеничная - 400-450 г

Соль - 0,5 ч. ложки

Ванильный сахар - 1 ч. ложка

*

Яйцо (для смазывания пончиков) - 1 шт.

Молоко (для смазывания пончиков) - 1 ч. ложка

Сахарная пудра (для посыпания пончиков) - по вкусу

Масло растительное - для смазывания миски

Пошаговый фото рецептПышные пончики в духовке



В миске смешиваем тёплое молоко (около 37 градусов), сахар и сухие дрожжи. Если вы не уверены в своих дрожжах, оставьте смесь минут на 15. Если жидкость покроется пузырьками, значит, дрожжи хорошие, можно замешивать тесто. Если пенной шапочки не будет, значит, дрожжи неактивные и их нужно заменить на другие. Добавляем яйцо и ванильный сахар, всё хорошо перемешиваем.



Чтобы тесто не забить мукой, сначала просеиваем 400 г муки (при необходимости можно добавить ещё 50 г при замешивании теста). Добавляем соль. Перемешиваем.



После того как муку вмешали, частями добавляем в тесто мягкое сливочное масло, замешиваем тесто руками.



Тесто мягкое и не липнет к рукам. Миску и тесто смазываем растительным маслом, накрываем тесто плёнкой и оставляем в теплом месте на 1 час для подъёма.



Подошедшее тесто обминаем, выкладываем на рабочую поверхность, складываем конвертом. Накрываем пленкой или салфеткой и оставляем на столе минут на 15.



Рабочую поверхность и тесто присыпаем немного мукой. Раскатываем тесто в пласт толщиной 0,5 см.

Вырезаем из теста кружочки одинакового размера с помощью формы диаметром примерно 8 см (можно стаканом или бокалом).

Внутри кругов вырезаем маленькие кружочки (кондитерской насадкой или крышечкой от пластиковой бутылки). Из остатков теста также делаем пончики. У меня всего получилось 18 штук.



Выкладываем пончики на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии друг от друга. Накрываем салфеткой и даём постоять 30 минут.

Затем можно смазать пончики для румяности смесью яйца и молока, или только яйцом, или молоком.



Выпекаем пончики в духовке, заранее разогретой до температуры 190 градусов, примерно 15 минут, до румяности.

Как только пончики зарумянились, достаём их из духовки и перекладываем на решетку до полного остывания.



Сверху остывшие пончики посыпаем сахарной пудрой.

Приготовьте и порауйте своих родных вкусной домашней выпечкой!

Вкусный, нежный, мягкий торт "Медовик" с ароматными коржами и сметанным кремом. Простой и очень быстрый рецепт медового торта без раскатки коржей, приготовление которого займёт у вас всего полчаса.

Продукты (на 8 порций)

Для коржей:

Мука - 180-200 г

Мёд - 80 г

Масло сливочное - 100 г

Яйца - 3 шт.

Сахар - 100 г

Сода - 1 ч. ложка

Соль - 1 щепотка

*

Для крема:

Сметана жирностью 20% - 400 г

Сахарная пудра - 1 ст. ложка

Пошаговый фото рецепт Медовик (без раскатки коржей)



Как приготовить ленивый торт "Медовик" без раскатки коржей:

Духовку включить для разогрева до 160 градусов.

Мёд растопить в кастрюле на маленьком огне. Добавить соду. Постоянно помешивая, проварить на маленьком огне 1-2 минуты, до получения карамельного оттенка.



Снять кастрюлю с огня. К медовой смеси добавить сливочное масло и дождаться, пока оно полностью растает.



Яйца взбить на максимальной скорости миксера 5 минут, постепенно добавляя весь сахар. Также я добавила щепотку соли.



Остывшую смесь мёда и масла добавить к яйцам.



Туда же частями просеять муку, перемешивая силиконовой лопаткой.



Тесто разделить на 2 части. Выложить половину теста на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком. Лопаткой разровнять тесто по всей площади.



Выпекать медовый корж при температуре 160 градусов 6-8 минут, до готовности коржа. Выпекание может занять чуть больше или меньше времени в зависимости от толщины коржа.

Таким же образом испечь второй корж.



У готовых коржей обрезать края.



Каждый корж разрезать на 2, 3 или 4 части.



Обрезки коржей измельчить блендером или кофемолкой.



Сметану смешать с сахарной пудрой.



Остывшие коржи промазать сметанным кремом. Верх и бока торта тоже смазать кремом.



Обсыпать торт крошкой со всех сторон. Дать медовому тарту пропитаться в течение 3-4 часов.



Торт "Медовик" без раскатки коржей готов!
Приятного аппетита!

Рецепт дрожжевого теста, который я предлагаю, совсем несложный. Очень простая выпечка - с этим тестом справится даже начинающая хозяйка. Для его приготовления я обычно использую сухие быстродействующие дрожжи, с ними удачно получается выпечка из дрожжевого теста. Рецепты с фото помогут освоить нюансы.

Продукты (на 12 порций)

Мука - 4 стакана

Дрожжи сухие быстродействующие - 1 ст. ложка

Молоко тёплое (не выше 35-40 градусов) или вода теплая - 1,5 стакана

Сахар - 1 ст. ложка для теста и 0,5 стакана для посыпания плюшек

Соль - 1 ч. ложка

Ванилин - 1 пакетик (1,5 г)

Масло растительное - 2 ст. ложки для теста + масло для смазывания пергамента

Яйцо для смазывания плюшек - 1 шт.

Пошаговый фото рецепт Домашние плюшки



Как приготовить домашние плюшки:

Смешать в миске муку, сухие быстродействующие дрожжи (читать рекомендацию на упаковке!), сахар, соль и ванилин.



Влить тёплое молоко или воду.



Быстро замесить тесто. В конце замеса добавить растительное масло, чтобы тесто не прилипало к рукам.



Ещё немного помесить, затем оставить тесто для подъёма. Для этого миску с тестом накрыть сверху пищевой плёнкой или полотенцем и поставить в тёплое место без сквозняков.



Через час-полтора объём теста увеличится вдвое. Необходимо обмять его и снова оставить для подъёма.



На этот раз тесто поднимется быстрее, минут за 30.



Готовое тесто выложить на стол, присыпанный мукой, и ещё раз вымесить. Затем скатать тесто в жгут, нарезать его кусочками, а кусочки скатать в колобки.



Каждый колобок раскатать в виде овальной лепёшки и обильно посыпать сахаром (примерно чайная ложка с верхом). (Можно посыпать смесью сахара с корицей.)



Свернуть лепёшку рулетиком, сахаром внутрь, затем согнуть рулетик пополам.



На сгибе рулетика сделать надрез, примерно до половины, крепко сплотив при этом концы.



Затем надрез развернуть. Получилась плюшка в форме "сердечка".



Выложить плюшки на противень, покрытый бумагой для выпечки (бумагу смазать маслом). Оставить плюшки для расстойки на 15 минут, потом смазать взбитым яйцом.



Выпекать домашние плюшки в заранее разогретой духовке при температуре 200 градусов в течение 15 минут.

Приятного аппетита!

В меру пряные, с сильным ароматом корицы и имбиря, с нежным сливочным сыром, булочки "Синнабон" обязательно порадуют вас и ваших близких.

Продукты

Для теста:

Масло сливочное - 60 г

Молоко - 100 мл

Сахар - 60 г + 1 ч.л.

Дрожжи сухие - 7 г

Яйца - 2 шт.

Мука - 570 г

Вода тёплая - 100 мл

Для начинки:

Сахар коричневый - 150 г

Какао - 30 г

Корица - 2 ст.л.

Имбирь - 1 ст.л.

Масло сливочное - 60 г

Для крема:

Сыр сливочный - 100 г

Пудра сахарная - 200 г

Молоко (или сливки) - 1 ст. ложка

Пошаговый фото рецепт Булочки "Синнабон" с корицей и сливочным кремом



Для начала растапливаем масло, молоко, соль и сахар. Отставляем в сторону, пусть немного остынет.



В чашке/стакане смешиваем воду, дрожжи и сахар. Дрожжи берем сухие в пакетиках, сахар нужен для питания - то есть он помогает дрожжам работать. Оставьте на 5-10 минут, жидкость станет мутной и немного покроется пеной.



Далее в большой чаше смешиваем масляную и дрожжевую смесь.



Добавляем 2 яйца, перемешиваем. И дальше медленно вмешиваем всю муку. Сперва можно смешивать миксером. Но когда муки станет много, ручной миксер перестанет справляться — продолжайте руками.



Выкладывайте массу на подпыленную мукой поверхность и начинаете вымешивать тесто. Именно в этот момент образуются эластичные связи в тесте (оно будет тянуться, но не рваться), а дрожжи работают над пышностью. Через 10 минут у вас будет очень гладкое упругое тесто.



Готовое тесто убираете обратно в чашку (можно смазать стенки маслом), накрываете влажным полотенцем и ставите в тепло на 30 минут.



Растопите масло и приготовьте кисточку.



В чашке смешайте все сухие ингредиенты.



Готовое тесто раскатайте в прямоугольный пласт, толщиной 4-7 мм. Помните, что тесто ещё поднимется, поэтому не нужно делать на этом этапе слишком толстый слой. Соотношение сторон примерно 2х3.



Смажьте тесто маслом с помощью кисточки. Сверху посыпьте равномерным слоем сухую смесь.



Аккуратно скатайте тесто в рулет. Важно, чтобы слои плотно прилегали друг к другу.



Нарежьте ножом или нитью будущие булочки из рулета. Ширина отрезаемых сегментов должна быть примерно равна высоте вашей формы, в которой будете их выпекать. У меня это было примерно 5 см.



Выстелите форму пергаментом и разложите булочки так, чтобы между ними было небольшое пространство (около 1 см).



Накройте форму снова влажным полотенцем и оставьте минут на 20 в тепле. Булочки ещё чуть набухнут и скорее всего прижмутся друг к другу. Ставьте в духовку, разогретую до 180 градусов, на 20-30 минут.



Смешиваем в чашке сливочный сыр, пудру и ложку молока/сливок. Хорошо взбиваем миксером минуты 3 до однородности.



Готовым кремом смазываем булочки (прямо в форме).

Брауни - вкусный, ароматный и нежный шоколадный пирог.

Продукты (на 8 порций)

Сахар - 220 г

Масло сливочное - 180 г

Шоколад черный - 100 г

Мука - 80 г

Какао-порошок - 30 г

Яйца - 4 шт.

Пошаговый фото рецепт Брауни (шоколадный пирог)



Подготавливаем ингредиенты для брауни.



Как приготовить брауни (шоколадный пирог):

В емкость отправляем шоколад и сливочное масло. Растапливаем на водяной бане или в микроволновой печи.



В отдельной емкости смешиваем яйца и сахар, хорошо перемешиваем венчиком.



К яично-сахарной смеси добавляем остывший растопленный шоколад и масло.



Перемешиваем.



Добавляем просеянную муку и какао. Перемешиваем до однородности.



Переливаем тесто в круглую или квадратную форму, застеленную пергаментом или бумагой.



Выпекаем шоколадный пирог в разогретой духовке в течение 25 минут при температуре 180 градусов. Достаем брауни из духовки и даем остыть.



Шоколадный пирог "Брауни" готов.
Приятного аппетита!