



Вкусно, как в детстве!



Домашнее печенье и пряники



*Медовые, шоколадные, ореховые,
новогодние и многие другие!*



*Мягкие пряники, хрустящее печенье,
сочные коржики своими руками!*

Д66 **Домашнее** печенье и пряники. — Москва : Издательство «Э», 2015. — 64 с. : ил. — (Кулинарные эксперименты).

ISBN 978-5-699-81956-0

Домашнее печенье и пряники – это сладкое украшение стола к приходу гостей, ароматное угощение к чаю будничным вечером и настоящий праздник для детей в любое время! В нашей книге вы найдете разнообразные рецепты домашней выпечки, подходящие на любой случай: заварные пряники с начинками, кокосовое печенье, молочные коржики, рождественские пряничные человечки и многое другое! Необыкновенно красочное оформление книги создаст подходящее настроение для выпечки. А подробные пошаговые описания способа приготовления сделают этот процесс максимально легким. Пеките с удовольствием!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-81956-0

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2015

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

КУЛИНАРНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ

Авторы-составители: Л. Шаутидзе, Я. Юрышева
Фото: Н. Серебрякова, И. Савкин

Ответственный редактор А. Сидорова. Художественный редактор В. Терещенко
Технический редактор М. Печковская. Компьютерная верстка М. Тимофеева
Корректор Е. Сербина

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Natalia Lukyanova, LiliGraphie, Olga_Korneeva, AnnaSivak, LisaAnfisa, arturkurjan, retrofutur, Iren Io, Mervana /
Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru; Jupiterimages, Brand X Pictures / Stockbyte / Thinkstock / Fotobank.ru;
Michaela Stejskalová / Hemera / Thinkstock / Fotobank.ru;
Photos.com / PHOTOS.com>> / Thinkstock / Fotobank.ru.

В оформлении обложки использованы иллюстрации:
Mervana, Regina Jersova, Olga_Korneeva / Istockphoto / Thinkstock / Getty Images

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86.

Өндүрүш: «Э» АКБ 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.

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

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

Өндiрген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 06.07.2015. Формат 60х84 1/8.
Гарнитура «Iris». Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,47.
Тираж экз. Заказ

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



ISBN 978-5-699-81956-0



9 785699 819560 >

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН



Содержание

<i>Песочное печенье с ромом</i>	<i>7</i>
<i>Миндальные звезды</i>	<i>9</i>
<i>Печенье с марципановой натиной</i>	<i>11</i>
<i>Печенье из арахисового масла</i>	<i>13</i>
<i>Кефирное печенье с маком</i>	<i>14</i>
<i>Творожно-сахарные треугольники</i>	<i>15</i>
<i>Печенье с джемом</i>	<i>17</i>
<i>Коричное печенье</i>	<i>19</i>
<i>Медово-кунжутное печенье</i>	<i>21</i>
<i>Имбирно-медовое печенье</i>	<i>23</i>
<i>Сливочное печенье с натиной</i>	<i>25</i>
<i>Медовое печенье</i>	<i>26</i>
<i>Сконы с изюмом</i>	<i>27</i>
<i>Мустатолли</i>	<i>29</i>
<i>Яблочное печенье</i>	<i>31</i>
<i>Берлинское печенье</i>	<i>33</i>
<i>Кокосовое печенье "Кокосанка"</i>	<i>34</i>





<i>Печенье с кремом-чизом</i>	<i>35</i>
<i>Галеты на дрожжах</i>	<i>37</i>
<i>Сырное печенье</i>	<i>39</i>
<i>Жминное слоеное печенье</i>	<i>41</i>
<i>Ржаное печенье</i>	<i>43</i>
<i>Шведское печенье «Леппаркокур»</i>	<i>45</i>
<i>Снежинки</i>	<i>47</i>
<i>Пряничные теловетки</i>	<i>49</i>
<i>Немецкие рождественские пряники «Лебкухен»</i>	<i>51</i>
<i>Заварные пряники медовые</i>	<i>52</i>
<i>Заварные пряники сахарные</i>	<i>53</i>
<i>Пряники мятные</i>	<i>55</i>
<i>Пряники с ореховой начинкой</i>	<i>57</i>
<i>Кукурузные коржики с сыром «Чеддер»</i>	<i>59</i>
<i>Сметанно-кукурузные коржики</i>	<i>61</i>
<i>Молочные коржики</i>	<i>63</i>



6 порций



Что нужно:

300 г муки
2 желтка
100 г сахара
200 г сливочного
масла
1/4 ч. л. соли
2 ст. л. темного рома
(коньяка)

Лесочное печенье с ромом



Как приготовить:

- * Просеять муку горкой на стол или разделочную доску, добавить сахар, соль. В муке сделать углубление, вбить желтки и влить 2 ст. л. рома.
- * Добавить к тесту размягченное сливочное масло и тщательно все смешать. Размять руками до получения однородного теста.
- * Тесто скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30–60 минут.
- * Охлажденное тесто присыпать мукой и раскатать в пласт толщиной 1 см.
- * Вырезать разнообразные фигурки формочками, выложить на противень.
- * Выпекать при температуре 200–220 °C 10–15 минут.





6 порций

Что нужно:

200 г муки
1 яйцо
150 г молотого миндаля
150 г сливочного масла
100 г сахарного песка
1 щепотка соли
1/2 ч. л. ванильного сахара
1/4 ч. л. корицы

Как приготовить:

- * Просеять горкой муку на стол или разделочную доску. В середине горки сделать углубление, куда разбить яйцо. Добавить молотый миндаль, сахар и соль.
- * Нерастаявшее сливочное масло натереть на крупной терке или нарезать мелкими кусочками, замесить тесто, порубив его ножом, завернуть в пищевую пленку и оставить на 1 час в холодильнике.
- * Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать в пласт толщиной 5–8 мм. Вырезать фигурки формочками в виде звезд.
- * Переложить печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.
- * Выпекать 10–15 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

Миндальные звезды

