

Моя кулинарная библиотека

Куличи и другие блюда для

православных праздников

Куличи
стр. 4

Сметанные
блинчики
с заварным
кремом
стр. 107



Куличи и другие блюда для православных праздников

Серия «Моя кулинарная библиотечка»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=649855

Куличи и другие блюда для православных праздников: Эксмо; Москва;

2010

ISBN 978-5-699-40751-4

Аннотация

Вашему вниманию предлагается сборник рецептов куличей, ватрушек, пышек, кексов, булочек, блинов и других блюд для православных праздников.

Содержание

КУЛИЧИ. БАБЫ. ПАСХИ	6
Глазури для куличей	6
Белая сахарная глазурь	6
Ягодная глазурь	6
Какао-глазурь	7
Шоколадная глазурь	7
Кофейная глазурь	7
Кулич простой	9
Кулич на сливках	11
Кулич на желтках	13
Кулич цукатный	14
Куличи крупные в формах	15
Кулич обыкновенный	17
Кулич царский	18
Кулич заварной	19
Кулич	21
Кулич миндальный	22
Кулич по-польски	23
Кулич шоколадный	24
Кулич с изюмом	25
Греческий пасхальный хлеб с крашеными яйцами	26
Баба тюлевая	27

Баба нежная	28
Баба кружевная	29
Баба сбивная муслиновая	30
Баба пуховая	31
Баба ромовая	32
Баба медовая	33
Баба ванильная	34
Баба маковая	35
Баба ореховая	36
Баба с шоколадом и орехами	37
Пасха сырая	38
Пасха заварная	39
Пасха с миндалем и изюмом	40
Пасха с крутыми желтками	41
Пасха царская (вареная)	42
Пасха царская (сырая)	43
Пасха боярская	44
Творожная пасха	45
Сырая пасха с цукатом	46
Вареная пасха	47
Пасха заварная с цукатами	48
Вареная пасха с розовым маслом	49
Парадная пасха	50
Пасха с фисташками	51
ВАТРУШКИ. ПЫШКИ. ПЛЮШКИ	52
Ватрушки из сдобного теста	52

Ватрушки	53
Ватрушки с картофелем (по-татарски)	54
Ватрушки платочком (чешская кухня)	55
Ватрушки и пироги из дрожжевого теста (замес опарным способом)	56
Ватрушка из дрожжевого теста (замес безопарным способом)	57
Ватрушки с творогом из дрожжевого теста (замес безопарным способом)	59
Яблочные ватрушки	61
Ватрушки со сметанным кремом	62
Ватрушки моравские (чешская кухня)	63
Ватрушки с сыром (по-аджарски)	64
Доунатс – пышки по-американски	65
Рагайшис (хлебцы) пшеничный (литовское национальное блюдо)	66
Конец ознакомительного фрагмента.	67

Куличи и другие блюда для православных праздников

КУЛИЧИ. БАБЫ. ПАСХИ

Глазури для куличей

Белая сахарная глазурь

1 яичный белок, 1/2—3/4 стакана сахарной пудры.

В маленькую мисочку вылить яичный белок, непрерывно взбивая его, постепенно добавлять, просеивая через ситечко, сахарную пудру. В глазурь можно прибавить несколько капель сока лимона.

Ягодная глазурь

200 г сахарной пудры, 3—4 ст. ложки сока земляники (малины, клюквы или красной смородины), 1—2 столовые ложки горячей воды.

Сахарную пудру просеять через ситечко в маленькую ми-

сочку, добавить сок земляники и горячую воду, все тщательно растереть деревянной ложкой или лопаточкой до получения однородной блестящей массы.

Какао-глазурь

100 г сахарной пудры, 3 ч. ложки порошка какао, 2 —3 ст. ложки горячей воды.

Смешать сахарную пудру и порошок какао, просеять их через ситечко в миску, добавить горячую воду, все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Шоколадная глазурь

150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Смешать порошок какао и сахарную пудру, просеять их через ситечко в миску, добавить горячую воду, растопленное масло, все тщательно перемешать до получения блестящей однородной массы.

Кофейная глазурь

200 г сахарной пудры, 4 ст. ложки кофейного

экстракта, 1 ч. ложка сливочного масла.

Сахарную пудру просеять через ситечко в миску, добавить горячий кофейный экстракт и масло, все тщательно растереть до образования однородной блестящей массы.

Кулич простой

1 кг муки, 7 желтков, 4 белка, 300 г сахара, 250 г масла сливочного, 40 г масла растительного, приблизительно 500 г молока, 20 г рома, ванилин, 50 г дрожжей, 10 г соли.

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока, прибавив ложку сахара. 100 г муки залить кипящим молоком, хорошенько размешать, чтобы не было комков, остудить до 30—36°C, смешать с разведенными в молоке дрожжами и тщательно взбить, пока не появятся пузыри. Посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить опару в теплое место.

Желтки растереть сначала с солью (отчего они потемнеют), затем с сахарной пудрой или просеянным сквозь сито сахарным песком, подсыпая его понемногу. Растирать до кремообразной консистенции. Остальную муку просеять в посуду для замеса и влить в нее подошедшую опару, добавить растертые желтки, теплое молоко, затем ввести взбитые белки и хорошо вымесить. Влить растительное масло, ром, небольшими порциями растопленное сливочное масло, а если тесто окажется слишком крутым, прибавить немного теплого молока. Добавить ванилин. Собрать тесто с краев посуды, накрыть, поставить в теплое место для подъема.

Когда тесто достаточно подойдет, выложить его на посы-

панную мукой доску или на стол и, смазав руки маслом, разделить куличи. Положить тесто в смазанные маслом формы так, чтобы оно занимало 1/3 формы. Дать подойти, смазать яйцом, посыпать крупно истолченным сахаром с грецкими орехами или изюмом. Печь в нежаркой духовке около часа. Когда куличи будут готовы, вынуть из форм и дать остыть, но не в холодном месте и не на сквозняке. Можно в тесто положить вымытый и высушенный полотенцем изюм без косточек.

Кулич на сливках

5 стаканов муки, 1,5 стакана сливок, 1 стакан масла сливочного, 1 стакан сахарного песка, 7—8 яичных желтков, 1/2 стакана изюма без косточек, 1/2 стакана миндаля мелко рубленного, 1/2 стакана нарезанных цукатов, 80—100 г дрожжей, ванильный сахар, глазурь для отделки кулича.

В подогретых сливках разводят дрожжи и половину всего количества муки, и опару ставят в теплое место. Пока опара подходит, растирают желтки с сахаром добела. Растертые желтки соединяют с растертым добела маслом. Изюм перебирают и моют. Когда опара будет готова, в нее вводят растертые желтки с маслом, изюм, нарезанные цукаты, миндаль. Массу хорошо размешивают и всыпают соль, оставшуюся муку, ванильный сахар. Затем все перемешивают на столе, укладывают в посуду и ставят в теплое место на 60—80 минут — до увеличения в объеме в 2 раза. После этого тесто еще раз выбивают на столе и вторично ставят в теплое место.

Из готового теста формируют небольшую булочку и кладут в форму с высокими стенками, смазанную маслом, дно формы и стенки застилают промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать 1/3 высоты. Форму с тестом ставят на расстойку в теплое место на 60—80 мин. Выпекают кулич при температуре 200—220°C в течение 60—70 мин. Когда

верх кулича потемнеет, нужно накрыть его сырой бумагой. Кулич во время выпечки трясти нельзя, он может осесть. Готовый кулич осторожно выкладывают из формы на мягкую подстилку, застланную бумагой и салфеткой.

Остывший кулич сверху смазывают тонким слоем глазури, а оставшуюся глазурь выкладывают в бумажный конусный конверт, у которого кончик отрезают ножницами; выдавливая глазурь, делают рисунок на куличе. Поверхность кулича можно украшать также цукатами, мармеладом, помадкой.

Кулич на желтках

5 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 2/3 стакана масла сливочного, 5 яичных желтков, 1 стакан сахарного песка, 50 г дрожжей, ванильный сахар, 1—2 ст. ложки коньяка, соль по вкусу.

Тесто заводится опарным способом, желтки растирают с сахаром и вливают в готовую опару, после чего кладут оставшуюся муку, масло, коньяк, ванильный сахар, соль. Замешенное тесто ставят в теплое место. Во время подъема тесто нужно обмять два раза, а после третьего подъема тесто выкладывают на стол и делят на куски для куличей, которые укладывают в формы, застланные промасленной бумагой. Тесто должно занимать 1/3 формы. Затем тесто в формах ставят на подъем в теплое место на 60—80 мин.

Выпекают куличи при температуре 200—210°C. Готовые остывшие куличи смазывают глазурью.

Кулич цукатный

5 стаканов муки, 1 стакан сливочного масла, 1,3 стакана молока, 1 стакан сахарного песка, 6—7 яиц, 1/2 стакана апельсиновых цукатов, 1/2 стакана изюма без косточек, 70 г дрожжей, 1/2 порошка ванильного сахара, соль по вкусу.

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто кладут в куличную форму (или в кастрюлю с высокими стенками), застланную промасленной бумагой, на 1/3 формы и ставят на расстойку до увеличения объема теста примерно до 3/4 формы. После этого тесто ставят в печь при температуре 200—210°C. Готовый кулич глазируют.

Куличи крупные в формах

3 стакана муки, 3—6 ст. ложек сахара, 3—6 ст. ложек масла или маргарина, 5—6 яиц, 15 г дрожжей, 1/3 ч. ложки соли, 1/3 стакана молока или воды, 1—2 стакана изюма или цукатов. Помада из 4 ст. ложек сахарного песка, 1/2 стакана мармелада, 1 стакан жареного рубленого миндаля. Масляный крем из 50 г масла.

Приготовить сдобное дрожжевое опарное тесто. В конце замеса добавить в тесто изюм или мелко нарезанные цукаты. Обмазать форму изнутри не совсем растопленным маслом, посыпать мукой, или панировочными сухарями, или мелко рубленными орехами.

Тесто готовить некрутое, заполнить форму не больше чем на 1/2 ее объема. Дать тесту подняться примерно до 3/4 объема формы и выпекать около 40 мин при температуре 200—210°C.

Нельзя встряхивать форму в конце расстойки или при посадке в духовку, иначе тесто осядет.

После охлаждения кулич заглазировать помадкой, а с боков отделать горячим абрикосовым мармеладом и обсыпать жареным миндалем.

Для изготовления мармелада берут зрелые абрикосы, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан воды. Плоды протирают че-

рез частое сито. Полученное пюре уваривают с 1 стаканом сахара, непрерывно помешивая, пока не загустеет.

Поверх помады можно с помощью корнетика нанести узоры кремом.

При отсутствии специальных форм можно выпекать куличи в кастрюле.

Кулич обыкновенный

7,5 стакана муки, 2,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 20 желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана растопленного масла, немного соли.

Почти всю муку смешивают с молоком, добавляют предварительно разведенные в небольшом количестве молока дрожжи, размешивают и ставят в теплое место. Когда опара поднимется, добавляют в нее желтки, растертые добела с сахаром и подогретым молоком (2 стакана), затем кладут соль и добавляют муку, чтобы тесто получилось нужной густоты, после чего замешивают и дают вторично подняться.

После этого тесто выбивают как можно лучше, кладут в форму, заполнив ее наполовину, дают тесту подняться, а затем выпекают.

Кулич царский

6 стаканов муки, 50 г дрожжей, 15 желтков, по 200 г сливочного масла и сахара, 3 стакана сливок, 10 зерен кардамона, мускатный орех, 100 г цукатов, 50 г миндаля, 100 г изюма.

Дрожжи разводят в одном стакане сливок и замешивают густую опару из половины всей муки. Когда опара поднимется, вводят растертые со сливочным маслом и сахаром яичные желтки, смешивают с оставшейся мукой, сливками, толченым кардамоном, мускатным орехом, шинкованным миндалем, цукатами и промытым изюмом. Тесто хорошо выбивают и оставляют подходить. Когда оно поднимется, его снова вымешивают и укладывают в смазанную маслом бумажную форму. Форма должна быть наполнена до половины. Тесту дают подняться до $\frac{3}{4}$ высоты формы и затем выпекают в духовке.

Кулич заварной

12 стаканов муки, 1/2 стакана растопленного масла, 4 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 стакан молока, 70 г дрожжей, 2 стакана жидкого чая, 3/4 стакана очищенного изюма, 2 ч. ложки соли.

Накануне в 8 ч вечера дрожжи заливают 1/2 стакана теплой воды и дают подняться. Муку (1/2 стакана) заваривают кипящим молоком (1/2 стакана) и хорошо размешивают. Если плохо заварилось, то немного прогревают, постоянно помешивая. Когда дрожжи подойдут, их смешивают с заваренной мукой, добавляют остывшее кипяченое молоко, соль и яйца (но немного яиц нужно оставить для подмазки). Подсыпают муку, чтобы получилось густое тесто, хорошо его вымешивают и ставят до утра в теплое место подходить, хорошо укрыв.

В 6—7 ч утра вливают в тесто подогретое, но не горячее масло и понемногу теплый чай, размешанный с сахаром. Затем кладут в тесто ароматические приправы и всыпают, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. После этого выкладывают тесто на стол или доску и выбивают до тех пор, пока не появятся пузыри.

Готовое тесто выкладывают в вымытую и смазанную изнутри маслом посуду, покрывают чем-нибудь теплым и оставляют тесто подходить. Через час тесто выкладывают на

доску, перемешивают с изюмом, еще выбивают, но осторожно, и дают подойти в той же посуде (примерно еще полчаса). После этого тесто раскладывают в смазанные маслом формы, дают тесту подойти, смазывают верх кулича яйцом и выпекают.

Кулич

1 кг муки, 1/2 л молока, 50—70 г свежих дрожжей, 20 яиц, 200 г сахара, 500 г сливочного масла, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой.

Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать.

Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым.

Дать тесту подняться вторично.

Затем тесто следует очень хорошо выбить, удалить скопившийся углекислый газ, положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180°C до готовности.

Кулич миндальный

1 кг муки, 1/2 л молока, 50—70 г свежих дрожжей, 5 яиц, 200 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г очищенного миндаля, 1 лимон, 150 г изюма, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 столовую ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое масло, натертую цедру лимона, часть очищенных измельченных ядер миндаля, изюм, соль, наконец, ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля. Выпекать при температуре 180°C до готовности.

Кулич по-польски

600 г муки, 1 стакан молока, 1/2 л сливок, 50 г свежих дрожжей, 10 яиц, 800 г сахара и еще столько муки, сколько потребуется.

1 стакан горячего молока, 1/2 л горячих сливок и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока. Прибавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать и, прикрыв тесто холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить 8 желтков, растертых добела с одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешать сверху вниз, добавив муки, сколько потребуется, и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполняя ее до половины. Дать тесту подняться. Выпекать при температуре 180°С до готовности.

Кулич шоколадный

Примерно 400 г муки, 60—70 г свежих дрожжей, 15 яиц, 500 г сахара, 100 г порошка какао, 1—2 рюмки рома, 1/2 стакана красного вина, 100 г ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, по кофейной ложке тонко смолотых корицы, гвоздики, кардамона и бадьяна, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока, смешать с мукой, поставить для брожения в теплое место. Затем добавить в тесто 15 желтков, растертых с сахаром добела, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности. Перемешать, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки, соль по вкусу и столько муки, сколько потребуется. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму. Когда оно поднимется в форме, выпекать кулич при температуре 180°С до готовности.

Кулич с изюмом

*800 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара,
1 стакан молока, 5 яиц, 50 г свежих дрожжей, 200 г
изюма, соль по вкусу.*

Масло растопить, влить горячее молоко, добавить сахар, соль, перемешать и охладить до температуры парного молока, после чего всыпать муку, влить распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 желтков, 5 взбитых в стойкую пену белков, изюм, тщательно вымесить, положить тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполняя ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать кулич при температуре 180°C до готовности.

Греческий пасхальный хлеб с крашеными яйцами

60 г дрожжей, 1/8 л теплого молока, 100 г сахара, 1 кг муки, щепотка соли, натертая цедра от 1 апельсина, 200 г кунжутного семени, 5 сваренных вкрутую крашеных красной краской яиц, 1 белок, растительное масло и кунжутное семя на противень.

Дрожжи развести молоком с сахаром и дать им 10 мин подняться. Добавить 125 г просеянной муки и накрыть. Поставить в теплое место подходить на 30 мин. Смешать опару с остальной мукой, добавить соль, апельсиновую цедру, воду и месить не менее 10 мин. Поставить подходить на 2 часа. Противень смазать маслом и густо посыпать кунжутным семенем. Две трети теста сформовать в длинный гладкий батон толщиной 5 см и положить его на противень. Из оставшегося теста скатать 2 тонких валика такой же длины, как и батон. Обваливать их в кунжутном семени и уложить их вокруг батона косичкой. Яйца наклонно вложить в тесто, батон смазать желтком и посыпать кунжутным семенем, накрыть и оставить еще на 30 мин. Духовку разогреть до 200°C. Выпекать 50 мин.

Баба тюлевая

Для теста: 4 стакана муки, 25 яиц, 3 стакана сахара, 70—80 г свежих дрожжей, 1/3 стакана молока, соль по вкусу.

25 взбитых в густую пену желтков, муку, распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль и немного шафранной настойки смешать и взбивать, не останавливаясь, 2 часа. Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки и не прикасаться, иначе баба может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180°C до готовности. Испеченную бабу в форме положить вверх дном на полотенце, застланное пергаментом. Извлекать из формы, когда она совершенно остынет. В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Баба нежная

Для теста: 100 г муки, 6 яиц, 3 желтка, 100 г сахарной пудры, 100 г масла, цедра 1/2 лимона, ванильный сахар.

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое, воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180°C духовку. Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба кружевная

Для теста: 500 г муки, 10 яиц, 500 г сахара, 50 г свежих дрожжей, 1/3 стакана молока, соль по вкусу.

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать не менее часа, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180°C до готовности.

Баба сбивная муслиновая

Для теста: 250 г пшеничной муки, 24 желтка, 300 г сахара, 100 г сливочного масла, ванилин.

Для опары: 60 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка муки, 1 ч. ложка сахара.

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком-взбивалкой до тех пор, пока масса побелеет и загустеет. Добавить подготовленные дрожжи (опару). Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку, сахар, размешать, дать опаре подойти. Соединить опару со взбитыми желтками, добавить половину чайной ложки ванильного сахара, просеянную и слегка подогретую пшеничную муку. Тесто взбивать не менее полчаса, после чего влить в него растопленное, но не горячее, а чуть теплое масло и снова взбивать 30 минут.

Поставить для брожения в теплое место. Когда поднимется, положить в смазанную сливочным маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку. Время выпечки при температуре 180°C 60—70 минут.

Баба пуховая

Для теста: 500 г пшеничной муки, 70 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 10 желтков, 150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 рюмка рома, 20 г изюма, соль.

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но тоже вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком, тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить.

Положить дрожжи, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти.

Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать изюм. Тесто выложить в обильно смазанную мягким сливочным маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, выпекать в нагретой до 180°C духовке 50—55 минут. Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Баба ромовая

Для теста: 3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки.

Для пропитки: 1 стакан вишневого сока, 2 ст. ложки рома.

Для соуса: 3—4 ст. ложки рома, 2 желтка, 1/4 л сливок, 1 ст. ложка крахмала.

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и также осторожно наполнить им форму, обильно смазанную сливочным маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180°C до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с сиропом для пропитывания.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения. При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Тесто для ромовой бабы может быть использовано дрожжевое сдобное. Испеченные бабы пропитывают ароматизированным ромом, сиропом, покрывают сахарной глазурью.

Баба медовая

Для теста: 1 кг сухой пшеничной муки, 550 г меда, 1/4 л сливок, 400 г сливочного масла, 500 г желтков, 300 г сахара, 70 г свежих дрожжей, соль по вкусу.

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить теплое, но не горячее растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным сливочным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины. Выпекать при температуре 180°C до готовности.

Баба ванильная

Для теста: 300 г муки, 20 г дрожжей, 1/3 стакана молока, 160 г сливочного масла, 4 желтка, 75 г сахара, щепотка ванильного сахара, 100 г изюма, 1 ст. ложка рома, цедра 1/2 лимона.

Для обсыпки: 1 столовая ложка сахарной пудры.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить.

Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обваленные в муке изюминки.

Наполнить тестом смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями (мукой) форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180°C до готовности в течение примерно от 45 минут до 1 часа.

Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу, пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

Для теста: 600 г муки, 30 г дрожжей, 1/2 л молока, 100 г сахара, 150 г масла, 4 желтка, цедра лимона, соль.

Для маковой начинки: 150 г мака, 1/4 л молока, 40 г сахара, 20 г масла, 30 г молотого пряника, цедра лимона, корица, 20 г шоколада, 1 ст. ложка меда.

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом.

Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму с трубой, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180°C до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален, в разрезе получается красивый рисунок.

Баба ореховая

Для теста: 250 г муки, 50 г орехов, 50 г масла, 150 г сахара, 2 яйца, 60 г молока, сок и натертая цедра 1/2 лимона, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка порошка какао.

Для обсыпки: сахарная пудра с ванилином.

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным сливочным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги.

Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами

Для теста: 300 г муки, 100 г масла, 200 г сахара, 4 желтка, 50 г шоколада, 1/2 стакана молока, 100 г ядер орехов, 4 белка, сода на кончике ножа.

Для обсыпки: сахарная пудра с ванилином.

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Готовую бабу вынуть из формы, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Пасха сырая

2 1/2 кг творога, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу присоединить к протертому творогу, посолить, перемешать, заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 12 часов в холодильник.

Пасха заварная

*2 кг творога, 300 г сливочного масла, 400 г сметаны,
4 яйца, соль по вкусу.*

Творог дважды протереть через сито. В отдельной посуде довести до кипения при непрерывном помешивании масло, сметану и 3 яйца, влить горячую массу в протертый творог, добавить 1 яйцо и соль, перемешать массу до однородности, заполнить пасочницу, выстланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха с миндалем и изюмом

1,6 кг творога, 200 г сливочного масла, 800 г сахарной пудры или мелкого сахара, 9 яиц, 250 г сметаны, 100 г миндаля, 150 г изюма.

Дважды протереть творог через сито, добавить сметану. Затем растереть добела масло с сахаром, постепенно, по одному, добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль. Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с грузом, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха с крутыми желтками

1,2 кг творога, 400 г сливочного масла, 15 желтков от сваренных вкрутую яиц, 3/4 л 33%-ных сливок, 300 г сахарной пудры, ванилин.

Дважды протереть через сито творог, несоленое сливочное масло, желтки. Добавить к протертой массе взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать. Массу положить в пасочницу под гнет, поставить в холодильник или холодный погреб на 12 часов.

Пасха царская (вареная)

2 кг творога, 10 яиц, 400 г сливочного масла, 800 г сметаны, 600—700 г сахара, 100 г ядер миндаля, 100 г изюма, ванилин.

Протереть через сито творог и сливочное масло, добавить сметану, тщательно перемешать, поставить посуду на плиту и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела. Тотчас снять с огня и по возможности быстрее охладить, также непрерывно помешивая. В остывшую массу добавить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все перемешать, положить в пасочницу, застланную чуть влажной марлей, плотно вминая массу, сверху положить блюдце, небольшой груз, поставить в холодильник на сутки.

Пасха царская (сырая)

1 кг творога, 450 г сливочного масла, 5—6 желтков, 500 г сахара, 300 г 33%-ных сливок, по 100 г изюма, миндаля, цукатов; кардамон или ванилин.

Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавляя по одному желтки. Массу растирать до полного растворения кристаллов сахара, ароматизировать ванилином или тонко смолотым и просеянным через частое сито кардамоном. Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсиновые цукаты или натертую лимонную цедру. Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз, заполнить массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха боярская

1 кг творога, 1/2 л 33%-ных сливок, 500 г сахара, 300 г сливочного масла, 2 желтка, 100 г апельсиновых цукатов, ванильный сахар.

Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертым добела маслом с сахаром и желтками, добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванилин, тщательно перемешать. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник на 12 часов.

Творожная пасха

*1 кг творога, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны,
400 г сахарного песка, 3 яичных желтка, 100 г цукатов,
ваниль.*

Отжать под прессом творог. Протереть сквозь сито, смешать со сливочным маслом, прибавить сметану, истолченный с ванилью сахар, растертый с желтками, 100 г разных цукатов, смешать, все выложить в форму. Наложить пресс на 12 часов.

Сырая пасха с цукатом

*3 кг творога, 1,2 кг сметаны, 800 г сливочного масла,
1,2 кг сахара, 8 яиц, 200 г миндаля, 400 г цукатов.*

Протереть сухой творог, смешать со сметаной, сливочным маслом, сахаром и яйцами. Миндаль очистить, истолочь, цукаты мелко нарезать, положить то и другое в творог. Мешать, пока масса не сделается совершенно гладкая.

Вареная пасха

*3 кг творога, 200 г сливочного масла, 1,2 кг сметаны,
12—15 яиц, 400 г миндаля, 400 г цукатов, 500—600 г
сахара.*

Творог из-под пресса протереть сквозь решето, сложить в кастрюлю. Туда же положить сливочное масло, сметану, яйца, очищенный и мелко шинкованный миндаль, резаные цукаты. Поставить на огонь, мешать, пока не закипит. Тогда снять с огня и мешать, пока не остынет и не сделается густо. Всыпать 500—600 г сахара, вымешать и выложить в форму. Положить под пресс на 20—30 ч.

Пасха заварная с цукатами

1 кг творога прессованного, 8—12 желтков, 400 г сахара, 200 г цукатов, 500 мл сливок, 100 г масла сливочного, ванильный сахар, 200 г изюма.

Отбить в кастрюлю желтки, прибавить к ним мелкий сахар, развести сливками. Положить ванилин и проварить до очень густого налета. В горячий льезон добавить сливочное масло, наломав его кусочками, и остудить мешая. После этого соединить льезон с протертым сухим творогом, прибавляя постепенно льезон в творог и хорошо размешивая. Прибавить туда же цукаты, нарезанные кубиками, и синий изюм без косточек. Затем всю массу снова проварить (до пара), переложить в форму, выложенную кисейкой, и наложить легкий пресс на 12 ч. Цукаты, изюм и миндаль кладутся по желанию в большем или меньшем количестве.

Вареная пасха с розовым маслом

2 кг творога, 1 кг сметаны, 2 яйца, 300 г сливочного масла, 1 пакетик ванилина, 2 стакана сахара.

Отжать под прессом творог, перемешать со сметаной, яйцами, сливочным маслом, пакетиком ванилина, сахаром. Все протереть сквозь решето, выложить в кастрюлю, помешивая, поставить на плиту, пока не покажутся пузырьки, тогда выложить в форму на кисею или салфетку, вынести на холод. Можно добавить 2 капли розового масла.

Парадная пасха

3 кг творога, 1,6 кг сливочного масла, 12 яичных желтков, 2 пакетика ванилина, 800 г сахара, 800 г сладкого миндаля, 10 штук горького, 4 стакана густых сливок.

Отжатый под гнетом творог, сливочное свежее масло, яичные желтки вареные, все это одно за другим протереть сквозь мелкое решето, потом положить: ванилин, сахар толченый и просеянный, сладкий миндаль и горький, мелко истолченный, сливки самые густые, все это как можно лучше перемешать руками в фарфоровой миске, сложить в пасочницу, в хорошо (без складок) уложенную салфетку, вынести на холод.

Пасха с фисташками

3 кг творога, 400 г фисташек, 2 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1 л густых сливок.

Протереть сквозь решето творог, фисташки очень мелко нарубить, смешать с творогом, прибавить мелкий сахар с ванилью, сливочное масло, яйца, хорошенько вымешать и развести густыми сырыми сливками. Выложить в форму под пресс на 24 часа. Держать в холоде.

ВАТРУШКИ. ПЫШКИ. ПЛЮШКИ

Ватрушки из сдобного теста

5 стаканов муки, 1/2 стакана сахарного песка, 2 стакана сметаны, 4 яйца, 1 стакан масла сливочного, соль по вкусу. Начинка из творога или ягод.

В просеянную муку, смешанную с содой, кладут сметану, масло, соль, сахар, яйца и вымешивают тесто на столе. Из хорошо промешенного теста делают булку и выносят ее на холод, накрывая от заветривания салфеткой, на 25—30 мин. После этого тесто раскатывают в пласт слоем в 0,5 см. Из этого пласта выемкой или стаканом нарезают кружки и делают ватрушки с творогом или ягодами. Края ватрушек заворачивают веревочкой. После этого ватрушки укладывают на лист. Верх ватрушек смазывают взбитыми яйцами.

Ватрушки выпекают при температуре 250—270°C в течение 10—15 мин.

Ватрушки

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды или молока.

Начинка: *1 стакан творога, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка муки, 3 г ванильного сахара, соль по вкусу.*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см один от другого.

После небольшой расстойки насыпать 2 ст. ложки сахара в салфеточку, перевязать ее в виде узелка, сделать этим узелком или донышком стакана в поднявшемся тесте углубление, затем обмазать края яйцом и в углубление положить ложечкой творожную начинку.

После 20—25-минутной расстойки и 15—20-минутной выпечки при температуре 220—240°C изделие готово.

Ватрушки с картофелем (по-татарски)

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды.

Начинка: *300 г картофеля, 1 головка лука, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Сформовать из него 10 лепешек с утолщенными краями и уложить на смазанный маслом противень. После полной расстойки выпекать в течение 10—15 мин при температуре 200—220°C до полуготовности.

Картофель очистить, сварить, растереть в пюре, добавить масло, яйцо, жареный лук и соль по вкусу. Эту начинку положить на полувыпеченные лепешки, смазать яйцом и допечь до готовности.

Ватрушки платочком (чешская кухня)

500 г муки, 1/8 л молока, 40 г сахара, 250 г маргарина или масла, 2 яйца и 1 желток, 20 г дрожжей, 4 ст. ложки молока, 5 г соли, 1 яйцо для смазки.

Начинка: *500 г яблок, 150 г сахара, 1 лимон.*

Приготовить дрожжевое слоеное тесто. Раскатать из теста пласт, из которого нарезать квадраты. На каждый квадрат положить густую начинку из яблок. Уголки квадратов растянуть и прочно соединить сверху или перевязать, чтобы при выпечке «платочки» не раскрылись. Ватрушки смазать яйцом и испечь в очень горячей духовке.

Начинку из яблок приготовить следующим образом: яблоки обмыть, разрезать, удалить семечки, положить в кастрюлю, подлить немного воды и тушить до мягкости. Готовые яблоки протереть сквозь дуршлаг или размять, добавить сахар, лимонную цедру и сок, корицу. Для того чтобы начинка была более густой, можно добавить молотые сухари или пряники.

Ватрушки и пироги из дрожжевого теста (замес опарным способом)

5 стаканов муки, 1/3 стакана сливочного масла или стакан маргарина, 2 стакана молока, 3 яйца, 1/3 стакана сахарного песка, 50 г дрожжей, соль по вкусу, начинка по желанию.

В подогретом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и одной ложкой сахарного песка. Замешенную таким образом опару ставят в теплое место на 40—50 минут до увеличения в объеме в 2—3 раза и до появления на поверхности теста мелких пузырьков. Когда опара начнет чуть оседать, в нее вводят приготовленные яйца, оставшуюся муку, сахар, соль и масло (желательно такой консистенции, как густая сметана). Все это вымешивают до состояния однородной эластичной массы. Хорошо вымешенное тесто совсем не пристает к рукам и доске, на которой его вымешивают. После вымешивания тесто кладут обратно в кастрюлю, покрывают плотно салфеткой и ставят в теплое место на 25—30 мин, еще раз выбивают на доске и снова ставят на подъем до увеличения в объеме в 3—4 раза. Лишь после этого готовое тесто идет на разделку для пирогов, пирожков и т.д.

Ватрушка из дрожжевого теста (замес безопарным способом)

5 стаканов муки, 1,3 стакана молока, 1/2 стакана сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 40 г дрожжей, соль по вкусу, начинка по выбору.

Тесто заводят безопарным способом. Кусок готового теста раскатывают на столе скалкой по размеру листа или большой сковороды, на которых ватрушка должна выпекаться. Раскатанное тесто наворачивают на скалку и переносят на лист или сковороду, смазанную маслом. Выложенное тесто выравнивают руками, подравнивают края. Затем борт загибают наверх и прижимают. После этого накладывают приготовленный творог, который с помощью ножа разравнивают до бортиков. На поверхности творога раскладывают изюм или делают переплет из того же теста. В тесто для переплета рекомендуется вмешать немного муки, чтобы сделать его консистенцию крепче. От этого переплет выходит красивее. Переплеты делают по-разному. В одном случае кусок теста раскатывают тонким ровным слоем и нарезают узкими полосками шириной в 1 см. Полоски накладывают сначала в одном направлении, начиная с середины, с угла на угол. Затем эти полоски смазывают яйцами и накладывают поперек второй ряд полосок. Готовый переплет смазывают яй-

цом. Более красивый переплет получается, когда куски теста раскатывают в тонкие ровные жгутики диаметром примерно около 0,5 см и раскладывают их таким же образом, как и в первом случае. Расстойка для большой ватрушки дается очень умеренная, приблизительно 15—20 мин.

Выпекают ватрушку при температуре 200—220°C.

Ватрушки с творогом из дрожжевого теста (замес безопарным способом)

4 стакана муки, 1/3 стакана молока, 2 яйца, 5 —6 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 40 г дрожжей, соль по вкусу, начинка из творога, 1/3 стакана сметаны.

Тесто заводят безопарным способом. В подогретом молоке разводят дрожжи и замешивают тесто по раскладке, указанной выше. Хорошо промешенное тесто ставят в теплое место для подъема на 40—60 мин, после чего его тщательно сбивают и вновь ставят в теплое место на 25—30 мин. Готовое тесто выкладывают на доску и раскатывают в длинный жгут, от которого нарезают небольшие куски; последние формуют в круглые шарики и укладывают их на доску, обсыпанную мукой. Затем шарики из теста (булочки) ставят в теплое место на расстойку на 15—20 мин. Расстоявшиеся булочки из теста посередине вдавливают концом скалки или доньшком небольшого стаканчика, в полученное углубление накладывают творог, протертый с одним яйцом, сметаной и сахаром. Готовые ватрушки смазывают маслом или яйцом и укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают ватрушки при температуре 220—240°C в течение

ние 15—20 мин.

Яблочные ватрушки

2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. ложки соли, 8 капель лимонной кислоты, 200—300 г масла или маргарина.

Начинка: *5 яблок, виноград или другие крупные бескосточные ягоды, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить пресное слоеное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 10 мм. Выемкой диаметром 8—9 см сделать 10 круглых лепешек, положить на сбрызнутый маслом противень, смазать поверхность яйцом. Удалив из яблок сердцевину, нарезать их на круглые дольки. Положить в центре каждой лепешки одну дольку яблок и выпекать лепешку 20—25 мин при температуре 230—240°C. После выпечки положить в середину яблочных долек по крупной ягоде, можно залить желе.

Ватрушки со сметанным кремом

1 стакан муки, 1/4 стакана сахарного песка, 25—50 г масла или маргарина, 1/2 яйца, 2 ст. ложки густой сметаны, 1/8 ч. ложки соли, 1/8 ч. ложки соды.

Крем: *1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сахарной пудры, 5 г ванильного сахара, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить сладкое тесто на соде и сметане. Тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, сделать из него круглой выемкой диаметром 7—8 см круглые лепешки. Края каждой лепешки смазать яйцом. По краям лепешки положить жгутик, заполнить сметанным кремом. Бортики смазать яйцом и выпекать ватрушки на сухом противне 10—12 мин при температуре 200—210°C.

Ватрушки моравские (чешская кухня)

500 г муки, 30—50 г сахара, 50 г жира, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 5 г соли, 1/4 л молока, лимонная цедра, ваниль.

Начинка: *150 г повидла, 50 г сахара, 1 ст. ложка рома.*

Растереть в миске дрожжи с сахаром, 2 ложками муки и 4 ложками молока. Опару поставить в теплое место. Когда она подойдет, добавить сахар, муку, теплый жир и молоко с солью и взбитыми в нем яйцами. Замесить мягкое тесто. Готовое тесто нарезать кусками весом 40—50 г. Куски раскатать в руках в виде шариков, затем растянуть их в лепешку. На лепешку положить творожную начинку, края защипнуть и снова сформовать шарик. Шарики положить на смазанный жиром противень, на каждом сделать углубление, которое наполнить повидлом. Края ватрушек смазать взбитым яйцом, посыпать мучной обсыпкой.

Ватрушки с сыром (по-аджарски)

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды.

Начинка: 150 г сыра, 3 яйца.

Для отделки: 3 яйца.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Раскатать из него пласт толщиной 1—1,5 см и положить на смазанный маслом противень. Края пласта смазать яйцом и уложить бортик из теста диаметром 1 см. Бортик также смазать яйцом. Сыр (имеретинский, осетинский или брынзу) растереть на редкой терке, перемешать с тремя вареными яйцами. Эту смесь равномерно распределить по тесту и после расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать изделие в течение 10—15 мин до полуготовности при температуре 200—220°С. Затем поверхность залить тремя сырыми яйцами и продолжать выпечку до свертывания яиц.

Доунатс – пышки по-американски

2 ч. ложки жира, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 250 г муки, 2 ч. ложки дрожжей сухих, 1/2 ч. ложки мускатного ореха, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка корицы.

Жир смешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль, мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от доски. После этого раскатать его в пласт толщиной в палец. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в середине каждого стаканом вырезать дырку. Запечь в сильно разогретом жире. Выложить на пергаментную бумагу и сверху посыпать остатками сахара, смешанного с корицей.

Рагайшис (хлебцы) пшеничный (литовское национальное блюдо)

*500 г пшеничной муки крупного помола, 1/2 стакана
воды или молока, 6 г соли, 10 г дрожжей, 20 г сахара.*

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.