

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



хлебопечка

кексы, бисквиты, куличи

Сергей Павлович Кашин
Хлебопечка. Кексы,
бисквиты, куличи
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8106646

*Хлебопечка. Кексы, бисквиты, куличи / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ
классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07318-3*

Аннотация

В магазинах продают миниатюрные хлебопечки для выпекания различных сортов хлеба в домашних условиях. В хлебопечке без труда можно испечь сладкие кексы с шоколадом, фруктами или ягодами, пасхальные куличи и нежные бисквиты. В этой книге вы найдете самые вкусные и простые рецепты домашней сладкой выпечки!

Содержание

Десертный хлеб, кексы, бисквиты, куличи	4
Десертный хлеб	4
Хлеб на сгущенном молоке	4
Хлеб с шоколадной посыпкой	5
Хлеб с клубничным вареньем	5
Хлеб с кунжутом	6
Хлеб «Апельсиновый аромат»	7
Хлеб «Яблочный аромат»	7
Хлеб «Вишенка»	8
Хлеб с марципаном	8
Хлеб со сметаной	9
Хлеб с изюмом и орехами	9
Хлеб «Сахарный»	10
Хлеб с курагой	10
Хлеб с финиками	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Хлебопечка. Кексы, бисквиты, куличи Составитель Сергей Павлович Кашин

**Десертный хлеб, кексы,
бисквиты, куличи**

Десертный хлеб

Хлеб на сгущенном молоке

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г вареного сгущенного молока, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 1 чайная ложка пекарского порошка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, сгущенное молоко и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке

углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с шоколадной посыпкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить ванильный сахар и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия сахаром, смешанным с какао. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с клубничным вареньем

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г густого клубничного варенья, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка пекарского по-

рошка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста добавить клубничное варенье. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с кунжутом

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка кунжута, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить коричневый сахар и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать кунжутом и ванильным сахаром. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Апельсиновый аромат»

Ингредиенты: 500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г апельсинового джема, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 1 столовая ложка дрожжей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить джем, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Яблочный аромат»

Ингредиенты: 500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г яблочного повидла, 2–3 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка дрожжей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить повидло, после оконча-

тельного замешивания смазать поверхность изделия сливками. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Вишенка»

Ингредиенты: 500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г цукатов из вишни, 100 г вареного сгущенного молока, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить ванильный сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить цукаты и сгущенное молоко. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с марципаном

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 200 г марципановой массы, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления: Влить в форму 200 мл воды и слегка взбитое яйцо.

Положить муку, добавить сахар, марципан и масло в раз-

ные углы формы. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб со сметаной

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с изюмом и орехами

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки дрожжей, 50 г ядер грецких орехов, 70 г изюма без косточек, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить

дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить изюм и орехи. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Сахарный»

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 1 столовая ложка дрожжей, 100 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с курагой

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 150 г сливочного маргарина, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сахара, 200 г кураги, 1 яичный желток, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко. Положить

муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить курагу, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с финиками

Ингредиенты

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.