

Печём с душой

Пирожки со сливой на сковороде

Ингредиенты: молоко - 250 мл, дрожжи прессованные - 30 г, мука - 1,5 ст. л., соль - 1/2 ч. л., мука - 2 - 2,5 ст., слива - 300 - 400 г, растительное масло - 3 - 4 ст. л.



Подготовьте все необходимые ингредиенты. Сливу можете использовать любую. А вот если слива кисловатая, то придется добавить к ней несколько ложек сахара. Молоко подогрейте до температуры примерно 35 градусов, очень удобно это делать в микроволновке, но если ее нет, то просто налейте нужное количество молока в ковшик и поддержите на медленном огне всего минуту. В теплом молоке растворите дрожжи, туда же добавьте сахар. Оставьте смесь на 10 - 15 минут, чтобы дрожжи начали действовать. Как только на поверхности появится густая пышная пенная шапочка, можно добавлять соль и муку. Замесите очень мягкое тесто, пусть оно немного липнет к рукам, ничего страшного. Переложите тесто в глубокую миску и оставьте в теплом месте, накрыв чистым полотенцем, чтобы оно подошло. Для расстойки теста удобно использовать мультиварку, просто выберите соответствующий режим или включите функцию "Мультиповар", выставив температуру 35 градусов на 30 минут. Уже через 30 минут тесто увеличится более, чем в два раза. Его необходимо вынуть из формы и обомять, а затем оставить еще на 10 минут уже на рабочей поверхности. Тем временем подготовьте начинку. Сливу промойте, разделите на половинки и удалите косточки. Каждую половинку порежьте на мелкие кубики. К сливе сахар можно почти не добавлять, то есть с сахаром не перемешивать, и лишь при формировке пирожков немного подслащивать сливы уже на самом тесте. Все тесто разделите на 10 частей. Каждую часть тонко раскатайте в форме овала. На середину положите начинку из слив, сверху присыпьте щепоткой сахара. Защипните края, пирожки переверните швом вниз. На сковороде разогрейте растительное масло, жарьте пирожки на среднем огне до золотистого цвета. Пирожки со сливой на сковороде готовы. Вкусные они как теплые, так и остывшие.

Ароматный клубничный пирог

Для такой деликатной ягоды как клубника отлично подойдет бисквитное тесто на масле. Пирог из него получается невероятно воздушным, мягким и слегка влажным – идеальные пропорции для летнего пирога. Ягоды можно добавлять по своему вкусу, не только клубнику.

Ингредиенты: яйцо - 3 шт., сахар - 1 ст., ванилин - 1 щепотка, масло растительное - 70 мл, мука - 1 ст., клубника - 200 г.



Клубнику переберите, вымойте, обсушите. Муку просейте. Яйца взбейте с сахаром и ванилином в густую светлую пену в течение 7 минут до растворения сахара. Продолжая взбивать, влейте растительное масло тон-

кой струйкой. Добавьте муку в 2-3 приема, перемешивая лопаткой снизу-вверх. Форму для запекания (d - 20 см) смажьте маслом. Вылейте тесто в форму, разложите по поверхности ягоду. Поставьте запекаться в разогретую до 180°C духовку на 40 - 50 минут до сухой шпажки. Ориентируйтесь по своей духовке. Первые 30 минут выпекайте с накрытой фольгой формой, затем снимите фольгу. Так бисквит будет подниматься ровно и верх пирога не подгорит. Пирог остудите в форме.

Сливовые маффины

Если вы отдали предпочтение замороженным фруктам, примите во внимание следующие нюансы. Слива должна быть без косточек. До конца размораживать плоды не нужно. До нарезки и выкладывания на тесто, сливу держите в холодильнике.

Ингредиенты: сахар - 120 мл, масло сливочное - 70 г, мука пшеничная - 140 г, яйцо - 1 шт., сода - 1/2 ч. л., корица - 1/2 ч. л., сметана - 4 ст. л., слива - 6 - 8 шт. (крупного размера).



В чаше соедините мягкое масло и сахар. Разотрите вилкой. Добавьте яйцо, сметану. Перемешайте венчиком или вилкой. Сильно взбивать не нужно. Добавьте соду, муку. Помешивая тесто, добавьте корицу. Перемешайте вилкой до однородного состояния. Тесто должно получиться густым и вязким. Разложите его в формочки на 2/3 объема. Нарежьте сливу на тонкие ломтики. В каждую формочку с тестом, по кругу, разложите сливу. Если слива очень кислая, можно присыпать сверху по щепотке сахара. Подготовленные формочки с тестом поставьте в разогретую до 180 градусов духовку на 20-25 минут. Учитывайте особенности своей духовки. По истечении времени достаньте готовые маффины из духовки. Проверьте готовность деревянной шпажкой, она должна быть сухой. Готовую выпечку оставьте минут на 15 в форме, после переложите на блюдо. Маффины полностью охладите и подавайте к столу. Приятного аппетита!

Пирожки с вишней и клубникой

Такие пирожки можно сделать с вашим любимым дрожжевым тестом. Чтобы получилось воздушное тесто, не добавляйте всю муку сразу, чтобы не забить его. Ягоды можно взять свежие или замороженные, предварительно разморозив и слив сок. Сок можно использовать в других блюдах.

Ингредиенты: мука - 280 г, вода тёплая - 140 г, соль - 3 г, дрожжи свежие прессованные - 15 г, масло растительное - 55 г (без запаха и вкуса), разрыхлитель - 1 щепотка, вишня - 150 г (без косточек), клубника - 150 г, сахар - 145 г (25 г — в тесто, 120 г — в начинку), крахмал - 20 г, яйца - 1 шт.

Подготовьте все необходимые ингредиенты. Если вишня замороженная, предварительно нужно ее разморозить и слить сок. Клубнику необходимо вымыть, обсушить и отрезать хвостики. В теплую воду добавьте дрожжи, сахар и соль, вбейте яйцо. Все хорошо перемешайте до однородности. Влейте растительное масло и перемешайте. Муку смешайте с разрыхлителем, просейте в миску и замесите мягкое, однородное тесто. Сформируйте шар и выложите в глубокую миску, смазанную растительным маслом. Миску с тестом накройте и уберите в теплое место для подъема на 50 - 60 минут. Клубнику порежьте на кусочки, добавьте вишню и перемешайте с крахмалом. Подошедшее тесто разделите на одинаковые кусочки и сформируйте колобки. Накройте тесто и дайте постоять 10 минут. Раскатайте каждый колобок в лепешку, выложите начинку и посыпьте сахаром. Сформируйте пирожки и выложите их на противень, застеленный пергаментом. Противень накройте и оставьте на 20 минут для расстойки. Смажьте верх пирожков молоком



и поставьте в горячую духовку. Выпекайте пирожки при температуре 180 градусов в течение 20 - 25 минут до готовности. Готовые пирожки достаньте, смажьте растительным маслом и накройте на 5 - 10 минут.

Слойки с вишней

Заготовки из теста поместите в формочки для маффинов. Так сочная начинка не будет вытекать и пригорать на противне. Пирожки сохраняют свою форму и не разваливаются. Готовьте с удовольствием!

Ингредиенты: желток - 1 шт., слоеное тесто - 500 г, вишня - 24 шт., сахар - 6 ч. л., крахмал - 1 ст. л.

Замороженное слоеное тесто достаньте из морозилки, оставьте при комнатной температуре на 10 минут. Вишню без косточек откиньте на сито. Тесто разрежьте на 6 равных квадратов, немного раскатайте. Поместите заготовки в формочки для маффинов, оставив сверху уголки. На дно каждой заготовки насыпьте крахмал, положите по 4 вишни, 1 ч. л. сахара. Желток слегка взбейте с 1 ст. л. воды, смажьте уголки внутри заготовок. Соедините уголки, прижмите. Смажьте верх пирожков желтком. Поставьте их запекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут. Остудите.



Пирог с малиной простой

Ингредиенты: масло сливочное - 50 г (+ для формы), малина - 150 г, мука пшеничная - 70 г (+ для формы), яйцо - 1 шт., сахар - 85 г, разрыхлитель - 1/2 ч. л., ванильный сахар - 3 г, соль - 1 щепотка.



Подготовьте все необходимые ингредиенты для приготовления пирога с малиной. Ягоды переберите, удаляя веточки и хвостики, желательно ее не мыть или обсушить перед добавлением в пирог. Сливочное масло достаньте заранее, чтобы стало мягким. Включите духовку разогреваться до температуры 180 градусов. В миску выложите мягкое сливочное масло, добавьте сахар, соль и ванильный сахар. Взбейте до пышной, светлой массы. Вбейте к маслу яйцо. Взбейте все до однородной массы. Муку смешайте с разрыхлителем и просейте в миску. Замесите мягкое, без комочков тесто. Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте немного мукой. Переложите в форму тесто и разровняйте. Поверх теста разложите ягоды ровным слоем и немного утопите их. Форму с тестом поставьте в горячую духовку и выпекайте пирог с малиной в течение 35-40 минут, до готовности.