

Книга рецептов:  
«Семейные секреты»





2021-4-21 19:30





Молоко..... 500 мл  
Куриное яйцо.....2 штуки  
Соль.....щепотка  
Сахар.....3 столовые ложки  
Пшеничная мука.....1,5 стакана  
Растительное масло...2 ст. ложки



1. Налить в подходящую емкость молоко комнатной температуры, вбить туда яйца, добавить соль и сахар.
2. Постепенно подсыпать муку, при этом помешивая, чтобы не получалось комочков. Они все равно будут получаться, так что помешивать надо качественно. Довести до консистенции нежирной сметаны. Добавить разрыхлитель.
3. Все размешать, оставить на 15–20 минут и потом добавить растительное масло. Кстати, тесто для блинов можно оставить в холодильнике и приготовить блины позже. С ним ничего не случится.
4. На сильно раскаленную сковороду налить немного масла и жарить блины.

„Мы за чаем, не скучаем!“



Бабушкин  
рецепт.

Дрожжевое тесто:

мука 500 г

молоко 250 мл

дрожжи сухие 2 г

сахар 2 г

растительное масло 2 ст.л.

яйцо 1 шт.

соль 0,5 ч.л.

Малышка может быть  
любой! капуста, яблоки,  
картофель, рожь.

А самое главное в приготовлении - бабушкина любовь!

# Семья Евгения Муравлева



## БАБУШКИН

## РЕЦЕПТ

## ТРЯНИКИ

1/2 л. простокваши;

1/2 л. сахара;

4 ст. л. растительного  
масла;

1 ст. л. соды.

(погасить уксусом).

Замесить тесто чуть мягче, чем на пельмени. Раскатать тесто толщиной в палец и выпекать не засушивая.





## Яблоки запечённые с сахаром

*Противень застелим фольгой,  
на которую будем выставлять  
яблоки для запекания.*

*Помыть яблоки и вырезать сердцевину  
и удалить косточки.*

*Посыпать сахаром, заполнить им пу-  
стоты в яблоках (по 1-2 ч. ложки  
сахара в каждое)*

*Разогреть духовку до 200 градусов  
(15-20 минут). Опять посыпать саха-  
ром и допечь (еще 20-30 минут).*

*Сверху можно полить медом и доба-  
вить грецких орехов.*



## торт „Ряжик“

2 яйца

1 ай сахара

100 гр маргарина

1,5 г. в. сода

2 ай ложки меда

Все это поставить в кастрюлю  
с водой и довести до кипения,  
но не кипятить, снять с огня  
вспенить 3 ай ложки.

Выпекать 8-10 коржиков.

Крем: сметана 1/2 шара

сахар 1 ложка

или сгущенка с маслом





## Торт «Хлопец кучерявый»



Яйца-2шт, сахар-1 стакан, сметана-1 стакан, сода-0,5ч.л., мука-1,5 стакана, какао-порошок-1 ч.л, масло растительное, шоколад темный. Для крема: сахар-0,5 стакана, сметана-2 стакана.

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, соду, муку, перемешать. Тесто поделить на две части. В одну часть добавить какао-порошок. Тесто выложить в две смазанные маслом формы для выпекания и выпекать в духовке 15 мин.

Сделать крем: взбить сметану с сахаром. Темный корж промазать кремом, светлый корж поломать на маленькие кусочки. Каждый кусочек обмакнуть в крем и горкой выложить на темный корж. Плитку шоколада растопить на водяной бане и тоненькой струйкой «нарисовать» завитушки. Дать торту настояться 3-4 часа.

Приятного чаепития!!!