

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ НА СКОРУЮ РУКУ



С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ СМОЖЕТЕ НАКРЫТЬ СТОЛ, ДОСТОЙНЫЙ ВАС – ЧУДЕСНОЙ И ПРИВЕТЛИВОЙ ХОЗЯЙКИ, – ВСЕГО ЗА ПОЛЧАСА! ЗДЕСЬ ВЫ НАЙДЕТЕ МНОЖЕСТВО ЧУДЕСНЫХ РЕЦЕПТОВ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТОРЫХ ПОНАДОБЯТСЯ САМЫЕ ОБЫЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И МИНИМУМ ВРЕМЕНИ, НО РЕЗУЛЬТАТ ПРЕВЗОЙДЕТ ВСЕ ВАШИ ОЖИДАНИЯ! ВКУСНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ЛЮБОВЬЮ БЛЮДА ВДОХНОВЯТ ВАШИХ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ НА САМЫЕ НЕОБЫКНОВЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ!

РАССЫПЧАТОЕ И НЕЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ, ШОКОЛАДОМ, ФРУКТАМИ, МЕДОМ, ТВОРОГОМ И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ НЕЗАМЕНИМО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ЧАЕПИТИЯ ИЛИ ДРУЖЕСКОЙ ВЕЧЕРИНКИ, А ЕЩЕ ЕГО МОЖНО ЗАВЕРНУТЬ С СОБОЙ И ПЕРЕКУСИТЬ НА РАБОТЕ. ПОШАГОВЫЕ ИНСТРУКЦИИ И ЯРКИЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ПОМОГУТ ЛЕГКО И БЫСТРО ГОТОВИТЬ ВКУСНЕЙШЕЕ ПЕЧЕНЬЕ, УДИВЛЯЯ БЛИЗКИХ КУЛИНАРНЫМИ ШЕДЕВРАМИ!

WWW.BOOKCLUB.UA

ISBN 978-617-12-3419-2



9 786171 234192



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ НА СКОРУЮ РУКУ



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО



ПОЛЧАСА НА КУХНЕ



ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ НА СКОРУЮ РУКУ

ВОЗДУШНЫЕ БИСКВИТЫ • ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ
НЕЖНЫЕ СЛОЙКИ • РАССЫПЧАТЫЕ ТАРТЫ
И КАПКЕЙКИ • АРОМАТНЫЕ ПУДИНГИ



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО

ПОЛЧАСА НА КУХНЕ

ДОМАШНЕЕ
ПЕЧЕНЬЕ
НА СКОРУЮ РУКУ

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2017  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 642.1.12
ББК 36.991
И25



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Півгодини на кухні»

Серия «Полчаса на кухне»

ИВЧЕНКО Зоряна

ИВЧЕНКО Зоряна

Домашнє печиво нашвидкуруч

Домашнее печенье на скорую руку

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 03.07.2017.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 5
Наклад 4000 пр. Зам. №

Подписано в печать 03.07.2017.
Формат 60x90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 5.
Тираж 4000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-2536-7 (серія)
ISBN 978-617-12-3419-2

- © Ивченко З., текст и фотографии, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

ОТ АВТОРА

Печенье — это палочка-выручалочка на все случаи жизни. Его удобно брать с собой в поездку или на работу, можно дарить друзьям и знакомым и даже отправлять по почте. С печеньем гораздо приятнее и просмотр любимого кинофильма, и чаепитие с гостями. Большой плюс — это многообразие его видов, и в этой книге вы найдете 70 совершенно разных рецептов. Но главное преимущество именно этого издания не в разнообразии видов печенья, а в скорости и простоте его приготовления. Здесь собраны рецепты, которые не требуют выдержки теста в холодильнике, все они из разряда — замесить и печь. Однако простота рецептов отнюдь не равна скуке. Все печенье со своей «изюминкой» — в прямом и переносном смысле. Какое-то вы сможете испечь прямо сейчас, потому что его ингредиенты есть под рукой. Для других рецептов придется что-то купить, но ведь всегда интересно попробовать что-то новенькое и необычное. Здесь вы найдете рецепты печенья без муки, без яиц, без масла, и даже печенья, которое не нужно печь. Вполне возможно, что какой-то из них станет вашим любимым семейным рецептом.

АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ



- ◆ МУКА – 150 Г
- ◆ КОРИЧНЕВЫЙ САХАР – 150 Г
- ◆ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 50 Г
- ◆ АРАХИСОВОЕ МАСЛО – 70 МЛ
- ◆ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД ИЛИ ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ – 50 Г
- ◆ ЯЙЦО – 1 ШТ.
- ◆ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ – ½ Ч. Л.
- ◆ СОЛЬ – 1 ЩЕПОТКА



1. Перемешать оба вида масла с сахаром и солью до однородного крема. Вбить яйцо, перемешать и порциями ввести муку, просеянную с разрыхлителем. Добавить нарубленный шоколад или шоколадные чипсы и перемешать.
2. Застелить противень бумагой для выпечки. Столовой ложкой выложить порции теста на бумагу, слегка приплюснуть их вилкой. Выпекать при 160 °С 10–12 минут. Готовому печенью дать остыть в выключенной духовке.

КОФЕЙНЫЕ ПАЛЬЧИКИ



- ◆ МУКА — 225 Г
- ◆ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО — 115 Г
- ◆ КОРИЧНЕВЫЙ САХАР — 200 Г
- ◆ ЯЙЦО — 1 ШТ.
- ◆ РАСТВОРИМЫЙ КОФЕ — 1 СТ. Л.
- ◆ КОФЕ ЗАВАРНОЙ КРЕПКИЙ — 125 МЛ
- ◆ КОРИЦА — ½ Ч. Л.
- ◆ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ — ½ Ч. Л.
- ◆ СОДА ПИЩЕВАЯ — ½ Ч. Л.
- ◆ СОЛЬ — ¼ Ч. Л.
- ◆ САХАРНАЯ ПУДРА — 100 Г
- ◆ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК — 2–3 СТ. Л.



- 1.** Размягченное сливочное масло взбить с сахаром до пышности. Добавить яйцо и снова взбить. Муку просеять в миску с разрыхлителем и содой. Смешать с порошком кофе, корицей и солью.
- 2.** Мучную смесь ввести в тесто попеременно с заваренным кофе. Вылить тесто в прямоугольную силиконовую форму 25 × 40 см или в две формы меньшего диаметра. Выпекать при 180 °С около 13 минут. Выпеченный корж перевернуть на решетку и остудить.
- 3.** Для глазури просеять сахарную пудру в миску и порциями влить апельсиновый сок, перемешивая венчиком до образования глазури средней густоты. Покрыть корж глазурью и разрезать на брусочки шириной 1,5 см и длиной 5–6 сантиметров.

БАНАНОВЫЕ ВУПИ



- ◆ МУКА – 300 Г
- ◆ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 115 Г
- ◆ ЯЙЦО – 1 ШТ.
- ◆ БАНАН – 1 ШТ.
- ◆ СМЕТАНА – 125 МЛ
- ◆ ТВОРОЖНЫЙ СЫР – 480 Г
- ◆ САХАР – 200 Г
- ◆ САХАРНАЯ ПУДРА – 150 Г
- ◆ ВАНИЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ – 1 Ч. Л.
- ◆ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ – ½ Ч. Л.
- ◆ СОДА ПИЩЕВАЯ – ½ Ч. Л.
- ◆ СОЛЬ – ½ Ч. Л.



- 1.** Размягченное сливочное масло взбить миксером вместе с сахаром и ½ ч. л. ванильного экстракта до пышного крема. Добавить яйцо и снова взбить. Банан размять в пюре и смешать со сметаной. Муку просеять с содой и разрыхлителем и смешать с солью. Порциями добавлять муку в масляный крем, чередуя со сметаной с бананом. Перемешать тесто.
- 2.** Противень застелить пергаментом и чайной ложкой выложить тесто порциями на большом расстоянии друг от друга. Выпекать 12 минут при температуре 180 °С, до светло-золотистого цвета. Остудить на решетке.
- 3.** Для крема взбить творожный сыр с сахарной пудрой и ½ ч. л. ванильного экстракта. Намазать половину печенья кремом и накрыть второй половиной.

- ◆ МУКА – 260 Г
- ◆ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 120 Г
- ◆ КАКАО-ПОРОШОК – 35 Г
- ◆ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ – 1 СТ. Л.
- ◆ МОЛОКО – 150 МЛ
- ◆ САХАР – 1 Ч. Л.
- ◆ СОЛЬ – 1 Ч. Л. + КРУПНАЯ СОЛЬ ДЛЯ ПОСЫПКИ
- ◆ РОЗМАРИН СВЕЖИЙ РУБЛЕННЫЙ – 1 СТ. Л.

ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТЫ С РОЗМАРИНОМ



1. В чашу блендера просеять муку с разрыхлителем и какао-порошком. Добавить соль и сахар и перемешать до однородности. Положить в мучную смесь холодное сливочное масло, нарезанное кубиками, и мелко нарезанный розмарин. Переработать все в крошку.
2. Порциями налить в тесто молоко, каждый раз перемешивая. Как только тесто соберется в шар, молока больше не добавлять. Руками сформовать из теста пласт толщиной около 1 см. Круглой формой диаметром 2 см вырезать бисквиты. Собрать обрезки, снова сформовать из них пласт и вырезать кружочки, пока тесто не закончится.
3. Выложить бисквиты на противень, застеленный пергаментом для выпечки, и выпекать 10—12 минут при 220 °С. Готовые бисквиты можно смазать сливочным маслом и посыпать щепоткой морской соли. Подавать как закуску.

ВАНИЛЬНЫЕ ПОЛУМЕСЯЦЫ



- ◆ МУКА – 150 Г
- ◆ МИНДАЛЬ ЖАРЕНЫЙ – 80 Г
- ◆ САХАР – 160 Г
- ◆ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 100 Г
- ◆ ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК – 1 ШТ.
- ◆ ВАНИЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ – 1 Ч. Л.
- ◆ СОЛЬ – ¼ Ч. Л.
- ◆ САХАРНАЯ ПУДРА ДЛЯ ПОСЫПКИ



1. Миндаль смолоть в блендере в крошку. Высыпать в миску. В блендер просеять муку, добавить 100 г сахара, соль и холодное сливочное масло. Смолоть все в крошку. Добавить молотые орехи, желток и ванильный экстракт. Смешать до однородности с помощью блендера.
2. Из теста сформовать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик скатать в колбаску с острыми концами и согнуть ее в форме полумесяца. Выложить на противень, застеленный пергаментом для выпечки. Выпекать полумесяцы при 170 °С до готовности, около 15 минут. Готовое горячее печенье сразу обвалить в оставшемся сахаре. Остудить и густо посыпать сахарной пудрой.

ОВСЯНЫЙ ШОРТБРЕД



- ◆ ХЛОПЬЯ ГЕРКУ-
ЛЕС – ½ СТАКА-
НА + 2 СТ. Л.
- ◆ МУКА – 115 Г
- ◆ САХАРНАЯ
ПУДРА – 100 Г
- ◆ СЛИВОЧНОЕ
МАСЛО – 115 Г
- ◆ СОЛЬ – ½ Ч. Л.

- 1.** Овсяные хлопья высыпать на застеленный пергаментом противень и поставить на 5 минут в нагретую до 160 °С духовку, они должны слегка подрумяниться. Вынуть противень из духовки и пересыпать хлопья в миску, 2 ст. л. отложить.
- 2.** Просеять муку и смешать ее с сахарной пудрой и солью. Добавить хлопья и все измельчить в блендере. Положить к мучной смеси холодное сливочное масло и измельчить в крошку. Пересыпать крошку на противень, застеленный пергаментом, и руками сформовать плоскую лепешку.
- 3.** Посыпать лепешку отложенными хлопьями и выпекать 25 минут. Готовый шортбред разделить острым ножом на 16 секторов.

Содержание

От автора.....	3	Коулоракия.....	42
Арахисовое печенье с шоколадом.....	4	Сыроедческое печенье.....	43
Кофейные пальчики.....	5	Мягкое арахисовое печенье с шоколадом.....	44
Банановые вупи.....	6	Палочки в шоколаде.....	45
Шоколадные бисквиты с розмарином.....	7	Суперпеченье.....	46
Ванильные полумесяцы.....	8	Овсяное печенье с бананом без муки.....	47
Овсяный шортбред.....	9	Ореховое печенье с «Нутеллой».....	48
Печенье с клубникой и шоколадом.....	10	Савоярди.....	49
Шоколадные сэндвичи с карамельным кремом.....	11	Печенье из семечек.....	50
Рассыпчатое арахисовое печенье с шоколадной начинкой.....	12	Мягкое печенье с орехами и шоколадом.....	51
Гранола.....	14	Медовое мускатное печенье.....	52
Двойное шоколадное печенье с клюквой.....	15	Печенье с изюмом и шоколадом.....	53
Винные бублики.....	16	Шортбред с пеканом.....	54
Кокосовое печенье.....	17	Печенье с лимонной глазурью.....	55
Зимние сконы с клюквой.....	18	Сникердудль.....	56
Кокосово-творожное печенье.....	20	Печенье с орехами пекан.....	57
Шотландские овсяные галеты.....	21	Творожный штоллен.....	58
Брюссельское печенье.....	22	Печенье на кефире.....	59
Печенье с шоколадом, клюквой и орехами.....	24	Маковые кольца.....	60
Кокосово-шоколадные шарики.....	25	Печенье «Пуговицы».....	61
Шоколадные брауни.....	26	Полезное шоколадное печенье без выпечки.....	62
Творожное печенье.....	27	Тыквенный чизкейк.....	64
Лимонно-маковое хрустящее печенье.....	28	Сметанное печенье.....	65
Сметанные кольца.....	29	Кокосовые шарики.....	66
Кукурузное печенье.....	30	Сникердудль с «Нутеллой».....	67
Кукурузное печенье с шоколадом, изюмом и фенхелем.....	31	Творожное печенье с овсянкой и шоколадом.....	68
Шоколадные подушечки с арахисовым кремом.....	32	Печенье «Морковный пирог».....	69
Тыквенное печенье с коричной глазурью.....	33	Тыквенное масляное печенье.....	70
Альфахорес.....	34	Шортбред с апельсином и фундуком.....	71
Классическое арахисовое печенье.....	35	Сметанное печенье с грецким орехом.....	72
Сконы с клубникой.....	36	Хрустящее овсяное печенье.....	73
Мексиканское свадебное печенье.....	37	Сконы с арахисом, шоколадом и овсянкой.....	74
Пралине с фундуком.....	38	Печенье со смородиновым джемом.....	76
Миндальное печенье без муки.....	39	Шоколадное печенье в сковороде.....	77
Миндальное печенье.....	40	Яблочное печенье.....	78
		Шоколадные «кошачьи лапки».....	79