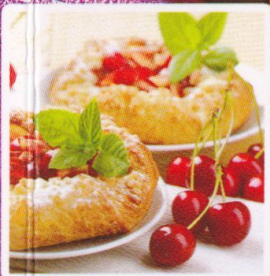


# Булочки, пирожки, пончики



**Лучшие  
рецепты**







# Булочки, пирожки, пончики



Харьков



2013

# Сырные булочки



## Ингредиенты:

- мука — 2,5 стакана;
- сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки;
- сыр колбасный — 280 г;
- растительное масло — 7 ст. ложек;
- соль — 0,5 ч. ложки;
- вода — 150 мл;
- сахар — 2 ч. ложки;
- кунжут — 10 г.

Сыр натереть на крупной терке и растереть с мукой. Высыпать соль, влить растительное масло. Дрожжи развести в теплой воде, добавив сахар.

Когда образуется пенная «шапочка», дрожжевую жидкость влить в муку и замесить мягкое тесто. Из теста сформировать небольшие шарики и выложить их на смазанный противень. Верх булочек смазать яйцом и обсыпать кунжутом. Оставить до увеличения размера булочек в 2 раза.

Поставить для выпечки в разогретую до температуры 200 °С духовку до зарумянивания. Готовые булочки смазать растительным маслом. Накрыть полотенцем и оставить на 1 час для «отдыха».

**❧** Дрожжи при приготовлении не должны контактировать с солью или жирами, иначе они теряют разрыхлительную способность.

# Булочки с йогуртом

## Ингредиенты:

- мука — 500 г;
- свежие дрожжи — 40 г;
- творог — 450 г;
- яичный желток — 1 шт.;
- йогурт — 3 ст. ложки;
- вода (теплая) — 150 мл;
- соль — 1 ч. ложка.

Дрожжи залить 3 ст. ложками теплой воды и поставить в теплое место на 15 минут. Соединить дрожжи с мукой, творогом, солью и теплой водой. Замесить эластичное тесто. Посыпать 2 ст. ложками муки, накрыть и поставить для брожения, пока не увеличится в объеме.

Снова перемешать, разделить тесто на маленькие шарики.

Разложить на смазанном жиром противне. Смешать яичный желток с йогуртом и смазать булочки сверху.

Поставить на 15 минут доходить и выпекать в предварительно разогретой духовке до 200 °С в течение 20 минут.

*Следите, чтобы жир (сливочное масло или маргарин), яичные желтки и соль не попадали прямо в дрожжи. Их можно добавлять в тесто, лишь предварительно смешав с мукой, так как эти продукты мешают росту дрожжей.*



# Булочка с маком



## Ингредиенты:

### для теста:

- мука — 6 стаканов;
- дрожжи сухие — 2 ст. ложки;
- теплое молоко — 1 стакан;
- йогурт — 1 стакан;
- сахар — 1 ст. ложка;
- соль — 1 ч. ложка;

### для начинки:

- мак — 1 стакан;
- топленое сливочное масло — 1 стакан.

Растворить сухие дрожжи в теплом молоке, добавив сахар, и выстоять в течение 10 минут до образования «шапочки». Сделав в горке муки углубление, влить растворенные дрожжи, оставшееся молоко, добавить йогурт и соль и замесить тесто. Накрыть тесто полотенцем и выстоять 40 минут в теплом месте. Когда тесто достаточно поднимется и достигнет двойной величины, поделить его на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в лепешку толщиной 0,5 см и намазать сверху маком, смешанным с маслом. Свернуть лепешку сначала в рулет, а затем по кругу.

Разложить на смазанном маслом противне и, выстояв в течение 20—25 минут, смазать поверхность желтком, посыпать кунжутом и выпекать примерно 20—25 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

# Плюшки творожные с фруктами

## Ингредиенты:

- мука — 300 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- творог — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;
- растительное масло — 50 мл;
- молоко — ¼ стакана;
- ванильный сахар — 1 пакетик;

## для начинки:

- смородина красная — 350 г;
- сироп от варенья — 3 ст. ложки;
- манка — 5 ст. ложек;
- сахар — по вкусу.

Смородину перебрать, вымыть и тщательно обсушить. Сложить в посуду, посыпать сахаром и отставить, чтобы выделился сок.

Сок тщательно отцедить, смородину перемешать с 4 ст. ложками манки.

Муку смешать с разрыхлителем, добавить остальные ингредиенты и быстро замесить тесто. Раскатать квадрат. Тесто посыпать оставшейся манкой и смазать поверхность сиропом от варенья. Сверху равномерно распределить подготовленную начинку.

Тесто скрутить рулетом, разрезать на 12—15 частей.

Плюшки выложить на противень, выстеленный бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С 25 минут.





### Ингредиенты:

- мука — 350 г;
- маргарин — 180 г;
- сахар — 180 г;
- яйцо — 1 шт.;
- какао — 2 ст. ложки.

Маргарин растереть с мукой и сахаром, добавить яйцо и замесить тесто. Тесто разделить на две части и в одну добавить какао. Еще раз хорошо перемесить. Темное и светлое тесто раскатать в прямоугольники, толщиной примерно 5 мм. Выложить светлое тесто, а сверху темное, хорошо придавить. Свернуть тесто рулетом, дать постоять в холодильнике примерно 2 часа. Нарезать тесто тонкими кружочками, выложить на противень и выпекать при температуре 180 °С до готовности.

☞ Чтобы избежать подгорания теста при выпечке в духовке, под форму насыпьте немного соли или поставьте под противень емкость, наполненную водой.

☞ Прежде чем соединить питьевую соду с тестом, разведите ее в воде или тщательно размешайте с мукой.

☞ Если в тесто добавить ложку коньяку, изделия из пресного теста будут рассыпчатыми и воздушным.



# Булочки с изюмом

## Ингредиенты:

- мука — 500 г;
- разрыхлитель — 50 г;
- молоко — 270 мл;
- яйца — 2 шт.;
- яичный желток — 1 шт.;
- размягченное сливочное масло — 85 г;
- сахарная пудра — 40 г;
- изюм — 100 г.

Просеять муку через сито, добавить разрыхлитель, щепотку соли и размягченное сливочное масло. Перемешать.

Взбить 2 яйца до увеличения их в объеме в 2 раза. Продолжая взбивать, влить стакан молока. Получившуюся массу смешать с тестом, добавить изюм, все вымесить. Получившееся рыхлое тесто присыпать мукой с обеих сторон, слегка прижать ладонью, чтобы получился пласт высотой 2—3 см. С помощью небольшой круглой чашки вырезать из теста булочки. Смазать их поверхность смесью яичного желтка с молоком.

Присыпать противень мукой, выложить на него булочки и выпекать в разогретой до 150 °С духовке 25—30 минут.

*☞ Яйца взбивайте, не отделяя белки от желтков, в любой посуде, кроме алюминиевой, иначе яичная масса потемнеет и потеряет цвет.*



# Ореховые плюшки



## Ингредиенты:

### для теста:

- мука — 3,5 стакана;
- дрожжи сухие — 1 пакетик;
- кефир — 1 стакан;
- сахар — 3 ст. ложки;
- растительное масло — 100 мл;
- соль — 1 ч. ложка;

### для начинки:

- грецкие орехи — 1 стакан;
- кокосовая стружка — 1 стакан;
- сахар — 1 стакан;
- корица — 0,5 ч. ложки;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- яйца — 2 шт.;

### для смазки:

- кефир — 100 мл;
- сахар — 150 г.

Кефир, растительное масло, сахар перемешать. Муку, дрожжи и соль смешать. Просеять в кефирную смесь. Замесить тесто и отставить в теплое место. Затем тесто снова промесить, добавив натертую цедру лимона. Раскатать пласт, смазать начинкой и свернуть в рулет, порезать на кусочки, сформировать плюшки и выложить на смазанный маслом противень. Выпекать при 210 °С.

Начинка: в чашу блендера всыпать орехи, кокосовую стружку, сахар, корицу, ванильный сахар, яйца. Взбить в однородную массу.

# Чесночные булочки

## Ингредиенты:

- мука — 800 г;
- дрожжи сухие — 3 ч. ложки;
- вода теплая — 200 мл;
- молоко — 100 мл;
- яйца — 3 шт.;
- масло растительное — 100 мл;
- сахар—1 ч. ложка;
- соль — 1 ч. ложка;

## для чесночного соуса:

- чеснок — 10 зубчиков;
- масло растительное.

Дрожжи развести в теплой воде и молоке, добавив по чайной ложке сахара и муки.

Дать подняться «шапочке».

В миску просеять 500 г муки, вбить яйца, посолить и вылить подошедшую опару.

Постепенно добавлять остальную муку, замесить тесто и поставить в теплое место, чтобы увеличилось в два раза.

Из готового теста сформировать шарики и сложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму.

Дать немного подняться и выпекать в разогретой духовке до 180 °С около 20—25 минут. Достать, накрыть полотенцем и теплыми смазать соусом.

Соус: чеснок подавить, смешать с растительным маслом, добавив немного соли.



# Пирожки слоеные с вареньем

## Ингредиенты:

- замороженное слоеное тесто — 500 г;
- варенье (любое) — 80 г;
- очищенные грецкие орехи — 350 г;
- сливки — 200 мл;
- ванильный сахар — 1 пакетик.



Слоеное тесто разморозить. Духовку нагреть до температуры 180 °С. Тесто слегка раскатать и разрезать на квадраты. Из остатков теста нарезать тонкие полоски и проложить их по периметру квадратов в виде бортика. Сверху выложить варенье и кусочки грецких орехов. Пирожки выложить на увлажненный водой противень и выпекать 15—20 минут. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой и подать на стол в теплом виде.

☞ Чтобы освободить ядра грецких орехов от скорлупы, залейте орехи на 15—20 минут крутым кипятком. После этого их легко расщеплять кончиком ножа.

☞ Чтобы тесто было рыхлым и нежным, необходимо перед замешиванием просеять муку. Если при раскатывании сильно охлажденного теста кусочки маргарина или масла крошатся и рвут пласт, нужно подождать, пока тесто немного согреется.

# Ягодное лукошко

## Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- творог — 200 г;
- сливочное масло — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;
- соль —  $\frac{1}{4}$  ч. ложки;
- мед — 7 ст. ложек;
- ягоды (ассорти) — 600 г;
- апельсиновый сок — 3 ст. ложки.

Смешать миксером муку, творог, размягченное сливочное масло, яичный желток и соль. Скатать тесто в шар, завернуть в фольгу или пленку и положить на 10—12 минут в холодное место. Раскатать тесто слоем 5 мм. Вырезать шесть кружков диаметром 10—12 см и разложить их на смазанном маслом противне. Раскатать оставшееся тесто в полоску длиной 40 см. Разрезать на двенадцать полосок шириной 15 мм. Скрутить полоски и соединить концы так, чтобы получилось двенадцать колец диаметром 10—12 см. Положить по два кольца на каждую основу для корзиночки. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут. Охладить. Намазать тесто горячим медом. Начинка: вымыть и высушить ягоды. Наполнить ими корзиночки, залить смесью меда и апельсинового сока.



## Слойки с кремом



### Ингредиенты:

- готовое дрожжевое слоеное тесто — 300 г;
- яйцо — 1 шт.;

### для крема:

- творожная масса — 150 г;
- масло сливочное — 50 г;
- шоколад — 30 г;
- соль — по вкусу.

Тесто разморозить по инструкции на упаковке. Разделить его на квадратики, каждый квадратик раскатать. Из половины квадратиков вырезать кружок. Промазать квадратiki с вырезанным кружком яичным белком и наложить его смазанной стороной (для склеивания) на целый квадрат. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Начинка. Творожную массу соединить с размягченным маслом и тертым шоколадом. Немного подсолить. Взбить крем до получения однородной консистенции.

Готовую основу для слоев заполнить творожным кремом. Охладить в течение 20—30 минут до застывания крема.

☞ При замешивании теста, чтобы избежать образования комочков, нужно вливать жидкость в муку, а не наоборот.

# Круассаны с ветчиной

## Ингредиенты:

- мука — 450 г;
- дрожжи свежие — 25 г;
- сливочное масло — 200 г;
- молоко — 250 мл;
- яйцо (взбитое) — 1 шт.;
- сахар — 50 г;
- соль — 1 ч. ложка;

## для начинки:

- ветчина копченая — 150 г;
- сыр — 200 г;
- зеленый лук — 5—7 перышек;
- красный молотый перец — 2 ч. ложки;
- яйцо — 1 шт.

Муку и соль растереть с 50 г масла. Смешать сахар с яйцом, молоком, дрожжами, замесить тесто и раскатать в прямоугольник. Часть масла нанести на  $\frac{2}{3}$  теста, оставляя края. Несмазанное тесто сложить пополам и накрыть им смазанное. Снова раскатать и положить на 1 час в холодильник. Затем раскатать, смазать маслом и сложить. Раскатать круг, разрезать на 6 сегментов. На кусочек теста положить по кусочку ветчины, посыпав ее сыром, резаным зеленым луком и перцем и скатать в рулетик. Круассаны уложить на смазанный маслом и слегка присыпанный мукой противень. Накрыть противень фольгой и оставить в теплом месте до увеличения объема. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать взбитым яйцом и выпекать 20—25 минут.



**Ингредиенты:****для теста:**

- мука — 1,5 стакана;
- мед — 80 г;
- сахар — 250 г;
- сливочное масло — 80 г;
- яйца — 3 шт.,
- какао-порошок — 20 г;
- корица — 0,5 ч. ложки;
- разрыхлитель — 15 г;
- сахарная пудра для посыпки;

**для начинки:**

- киви — 3 шт.

Киви нарезать тонкими пластинками. Яйца, мед, сахар, корицу и какао растереть до появления пены. Добавить разогретое сливочное масло, муку, смешанную с разрыхлителем, и замесить некрутое тесто.

Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать треугольники. На середину каждого треугольника выложить по 2 пластинки киви и загнуть уголки.

Выпекать уголки на противне, застеленном бумагой для выпечки, в духовке на среднем огне. Остывшие уголки посыпать сахарной пудрой.

☞ Готовность изделий определяют по цвету корочки, а также прокалывая их деревянной палочкой.



# Слоеные конвертики с шоколадом

## Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- яйцо — 1 шт.;
- шоколад — 100 г;
- сахарная пудра для украшения.

Готовое слоеное тесто разморозить при комнатной температуре согласно инструкции на упаковке. Раскатать пласт теста в круг диаметром 25 см и толщиной примерно 0,5 см. Разделить круг на 6 сегментов. Шоколад нарезать небольшими тонкими кусочками. Уложить небольшое количество шоколада посередине каждого сегмента теста и завернуть конвертик в форме рогалика. Яйцо взбить и смазать готовые конвертики. Поставить конвертики в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 15 минут. Готовые конвертики присыпать сахарной пудрой.

☞ Чтобы избавиться от специфического запаха дрожжей, можно добавить в тесто лимонный сок или коньяк.

☞ В помещении, где разделяют тесто, не должно быть сквозняков — из-за них на изделиях образуется грубая корка.

☞ Чтобы тесто не подгорало, поставьте в угол духового шкафа сосуд с водой.



## Пирожки с яблоками



### Ингредиенты:

- мука — 600 г;
- сливочное масло — 150 г;
- молоко — 180 мл;
- сахар — 100 г;
- дрожжи — 40 г;
- яблоки — 250 г;
- абрикосы — 200 г;
- растительное масло — 100 мл;
- соль — по вкусу.

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и удалить семена. Абрикосы вымыть, удалить косточки. Подготовленные фрукты натереть на крупной терке и посыпать 40 г сахара.

Дрожжи растереть с сахаром и 40 мл молока, добавить растопленное сливочное масло, остальное молоко, соль и муку.

Замесить тесто средней густоты. Выдерживать его в тепле в течение 40 минут, затем разделить на 30 небольших кусочков.

Раскатать лепешки толщиной примерно 1,5 см и выложить на каждую по 3 ч. ложки фруктовой массы. Края защипнуть.

В небольшую емкость налить растительное масло и обмакнуть в него каждый пирожок. Уложить изделия близко друг к другу в объемную форму.

Пирожки выдержать в теплом месте 25 минут, затем поместить в разогретую духовку. Выпекать в течение 50—60 минут.

## Слива в слойке

### Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- сливы — 1 кг;
- сахар — 5 ст. ложек;
- корица — 0,5 ч. ложки;
- сливочное масло — 100 г.

Сливы нарезать тонкими полукольцами.

Тесто раскатать толщиной 2 мм и разрезать квадратами различной величины.

Тесто положить на противень, присыпать сахаром и выпекать в разогретой духовке минут 10—15.

Охладить, выложить на лепешки сливы, затем посыпать их смесью сахара с корицей, сверху разложить маленькими кусочками масло и поставить лепешки в духовку еще на 3 минуты.

☞ Косточки удаляют из мытых и сухих плодов. Фрукты и ягоды, из которых нужно удалить косточки, положите на несколько минут в морозилку. Тогда они станут тверже, и косточки будут легко отделяться.

☞ Тщательно вымешанное тесто должно быть гладким, свободно отставать от рук и от стенок посуды.



## Пирог «Абрикоска»



### Ингредиенты:

- молоко — 250 мл;
- дрожжи — 25 г;
- мука — 500 г;
- сахар — 50 г;
- яичный желток — 2 шт.;
- сливочное масло — 150 г;
- соль —  $\frac{1}{4}$  ч. ложки;
- тертая цедра одного лимона;

### для начинки:

- абрикосовое повидло — 200 г.

Смешать дрожжи в теплом молоке.

Просеять муку в глубокую посуду, добавить разведенные дрожжи, яичные желтки, растопленное сливочное масло, лимонную цедру и соль, замесить мягкое тесто.

Накрыть, поставить на расстойку на 1 час.

Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и вымесить, затем раскатать тесто и нарезать на квадраты небольшого размера. В середину квадратов выложить ложкой абрикосовое повидло, свернуть и придавить концы.

Намазать пироги остатком масла, еще раз поставить тесто на расстойку на 30 минут.

Выпекать при температуре 180 °С до румяной корочки.

Присыпать сахарной пудрой и подавать на стол.

# Пирожки со смородиной

## Ингредиенты:

- мука — 2,5 стакана;
- дрожжи сухие — 1 ч. ложка;
- молоко — 200 мл;
- яйцо — 1 шт.;
- ванилин — 1 пакетик;
- сливочное масло — 30 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- соль — ¼ ч. ложки;

## для начинки:

- смородина — 400 г;
- сахар — 150 г.

В теплом молоке развести дрожжи. Затем растопить масло, добавить взбитое яйцо, соль, сахар и ваниль, сливочное и растительное масло, добавить постепенно, вымешивая муку. Положить тесто в посуду, смазанную маслом, и оставить на часик, чтобы подошло. Разделить тесто на равные кусочки, раскатать, в середину положить смородину, присыпая ее сахаром, и защипать пирожки. На смазанный противень уложить пирожки со смородиной и немного смазать верхушку взбитым яйцом. Духовку нагреть до 200 °С и поставить выпекаться.

☞ Молоко и масло не следует хранить рядом с сыром, так как запах сыра легко передается.



# Пирожки с помидорами и базиликом



## Ингредиенты:

- мука — 300 г;
- разрыхлитель — 4 ч. ложки;
- молоко — 250 мл;
- помидоры — 4 шт.;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- растительное масло — 75 мл;
- измельченный базилик — 3 ст. ложки;
- сыр тертый — 100 г;
- молотый красный перец — ¼ ч. ложки;
- соль — ¼ ч. ложки.

Помидоры положить в миску с кипятком на несколько минут.

Затем их вынуть и снять кожицу.

Разрезать на 4 части, удалить семена и мелко нарезать.

Нагреть растительное масло, положить в него помидоры и прожарить 3—5 минут.

Просеять в глубокую миску муку, разрыхлитель, перец и соль.

Влить растительное масло и молоко.

Положить помидоры, базилик и половину сыра и хорошенько взбить.

Переложить смесь в формочки, посыпать тертым сыром и выпекать до тех пор, пока пирожки не поднимутся и не станут золотистыми.

Подавать горячими.

# Пирог с персиками

## Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- вода — 3 ст. ложки;
- сливочное масло — 120 г;
- сахар — 5 ст. ложек;
- персики — 2 шт.;
- соль —  $\frac{1}{4}$  ч. ложки.

Размягчить сливочное масло. Из персиков вынуть косточку и нарезать персики небольшими дольками. Выложить масло в глубокую миску, добавить муку, сахар и соль.

Размять сливочное масло, смешивая его с мукой до крупной крошки.

Добавить холодную воду и, быстро-быстро перемешивая, замесить тесто.

Духовку разогреть до 200 °С.

Противень застелить бумагой для выпечки. С помощью ложки выложить тесто на бумагу, разровнять в слой, толщиной около 5 мм. На тесто, начиная от центра, выложить дольки персиков.

Присыпать фрукты сахаром и выпекать в разогретой до температуры 200 °С духовке 20—25 минут.

*☞ Тесто, когда оно не очень круто замешено, липнет к рукам, но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.*



**Ингредиенты:****для теста:**

- мука — 1 кг;
- кефир — 2 стакана;
- сливочное масло — 100 г;
- соль — 1 ч. ложка;

**для начинки:**

- готовое куриное филе — 500 г;
- куриный бульон — 200 мл;
- картофель — 500 г;
- репчатый лук (крупный) — 1 шт.;
- куриный жир — 100 г;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Масло растопить, смешать с кефиром и солью. Всыпать муку и быстро замесить тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на час.

Куриное филе, картофель, жир и лук порезать мелкими кубиками.

Начинку смешать, посолить, поперчить по вкусу.

Тесто разделить на маленькие кусочки.

Каждый кусочек раскатать в круг диаметром 5 см, положить столовую ложку начинки и слепить треугольный пирожок с дырочкой посредине.

Выпекать при температуре 200 °С 20—25 минут, влить в каждый эпчомак бульон (4—5 мл) и выпекать еще 10 минут.



# Слоеные пирожки с повидлом

## Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- любые фрукты или ягоды — 1 кг;
- сахар — 4 стакана;
- сахарная пудра для посыпки — 100 г.

Готовое слоеное тесто разморозить согласно инструкции на упаковке и вырезать лепешки диаметром 5 см. На каждую лепешку положить по чайной ложке начинки — фруктового повидла, для приготовления которого взять фрукты, промыть, перебрать и затем протереть через сито. Подготовленную фруктовую массу варить без сахара, а затем добавить сахар и уварить ее. После этого повидло остудить и положить на подготовленные лепешки. Края смазать яичным желтком и защипнуть. Оставшийся белок взбить до образования густой белой пены и смазать им поверхность пирожков. Уложить их на противень, смоченный холодной водой, и выпекать в умеренно нагретой духовке до появления золотистой корочки.

☞ Чтобы слоеное тесто хорошо пропеклось и подрумянивалось, изделия из него (пирожные, пирожки, слоеное печенье и др.) следует выпекать при высокой температуре (230—250 °С).



## Слоеные пирожки со шпинатом



### Ингредиенты:

#### для теста:

- мука — 1 кг;
- дрожжи свежие — 50 г;
- вода — 2 стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- соль — 2 ч. ложки;

#### для начинки:

- растительное масло — 2—3 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- измельченный чеснок — 3—4 зубчика;
- шпинат — 2—3 пучка;
- яйцо — 1 шт.

Дрожжи растворить в теплой воде с солью. Просеянную муку всыпать в глубокую миску, сделать ямку. Разбить яйцо и постепенно влить воду с дрожжами. Замесить тесто, скатать в шар. Накрыть и поставить в теплое место, чтобы подошло. Приготовить начинку: в растительном масле пассеровать лук до прозрачности, добавить измельченный чеснок и нарезанную зелень шпината. Потушить на небольшом огне. Снять с огня и добавить яйцо. Размешать. Посолить по вкусу и остудить. Тесто еще раз как следует вымесить и тонко раскатать. Раскатанное тесто нарезать на равные квадраты острым ножом. На середину квадрата выложить немного начинки. Соединить края и как следует защипнуть. Смазать взбитым яйцом и выпекать до готовности в духовке при температуре 180—200 °С.

## Слоеные пирожки с мясом

### Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 600 г;
- говядина — 550 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- зелень петрушки — 1 пучок;
- корень петрушки — 1 шт.;
- сливочное масло — 2—3 ст. ложки;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Сварить бульон из говядины, репчатого лука и корней.

Пену аккуратно снять, не давая бульону бурно кипеть.

Готовый бульон процедить и заправить мелко нарезанной зеленью петрушки.

Говядину пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле, добавить мелко нарезанный репчатый лук, потушить с добавлением бульона. Посолить и поперчить по вкусу.

Слоеное тесто тонко раскатать и вырезать выемкой кружки из теста. На половину кружков положить небольшую порцию фарша, закрыть другими кружками теста и хорошенько защипнуть края.

Готовые пирожки уложить на смазанный сливочным маслом противень, смазать яйцом, взбитым с щепоткой соли, и дать расстояться 20 минут.

Выпекать в горячей духовке 20—30 минут. Подавать к горячему бульону.



## Пирожки с мясом



### Ингредиенты:

#### для теста:

- мука — 500 г;
- дрожжи свежие — 50 г;
- вода — 150 мл;
- сливочное масло — 120 г;
- яйцо — 1 шт.;
- соль — по вкусу;

#### для начинки:

- отварная свинина — 250 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- сладкая паприка (порошок) — 1 ч. ложка;
- яйцо для смазки — 1 шт.;
- соль, черный перец — по вкусу.

В теплой воде развести дрожжи. В муку добавить дрожжи с водой, растопленное масло, яйцо, соль и замесить тесто. Отставить в теплое место на 30 минут. Лук, петрушку и свинину нарезать и все смешать. Обжарить лук, свинину и мясо. Духовку разогреть до 200 °С, противень застелить бумагой для выпечки. Раскатать тесто толщиной 1 см, вырезать стаканом круги. В середину каждого круга положить начинку. Отделить желток от белка. Края кругов из теста смазать белком, сложить тесто пополам в форме полумесяца и защипнуть края. Смазать пирожки желтком и выложить их на противень. Дать им подойти в течение 15 минут, выпекать до золотистого цвета.

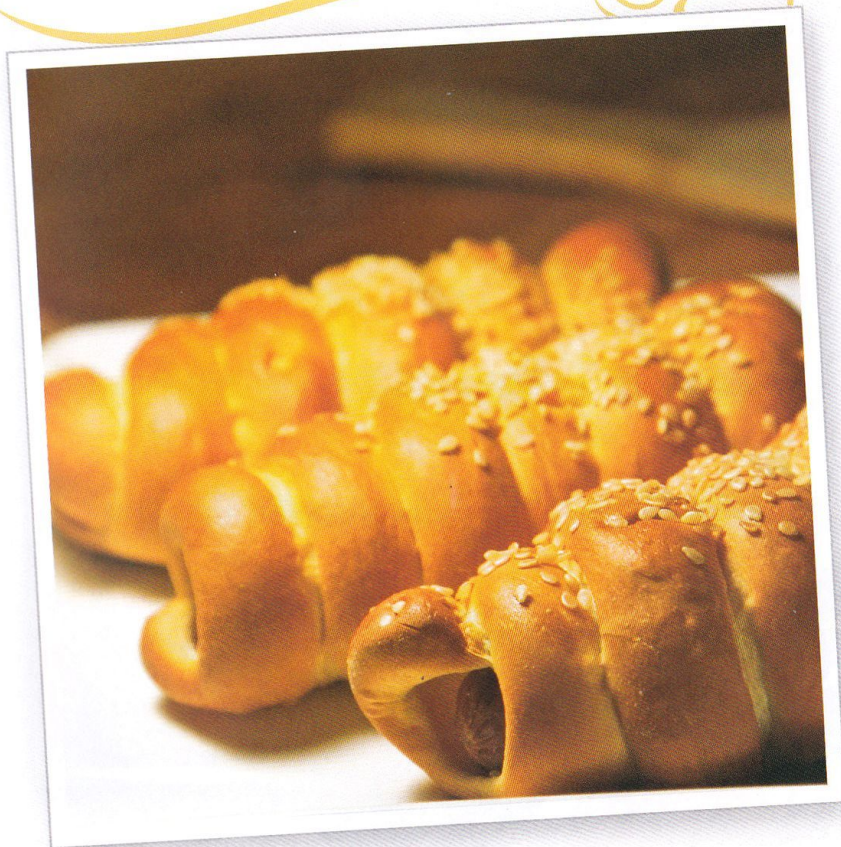
## Сосиски в тесте

### Ингредиенты:

- мука пшеничная — 450 г;
- молоко — 150 мл;
- масло растительное — 1 ст. ложка;
- дрожжи сухие — 5 г;
- яйцо куриное — 1 шт.;
- сахар — 1 ч. ложка;
- сосиски — 12 шт.;
- соль — 0,5 ч. ложки.

Дрожжи развести в 2 ст. ложках теплого молока, добавить сахар, столовую ложку муки, тщательно перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте до образования пенной шапки. Замесить тесто: в просеянную муку, перемешанную с солью, влить опару, молоко, растительное масло, яйцо. Замесить тесто. Замешанное тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2,5 часа до увеличения теста в объеме в 2 раза. Раскатать тесто толщиной 0,5 см, нарезать на длинные полоски. Сосиски отварить до полуготовности.

Положить сосиску на полоску теста и по спирали обернуть ее. На противень, выстланный бумагой для выпечки, выложить заготовки, оставить в теплом месте для расстойки на 30 минут. Выпекать 25 минут при температуре 220 °С. После выпечки смазать поверхность растопленным сливочным маслом. Накрыть полотенцем и дать постоять.



# Пирожки с капустой и яйцами



## Ингредиенты:

### для теста:

- мука — 600 г;
- дрожжи свежие — 40 г;
- сливочное масло — 150 г;
- вода — 220 мл;

### для начинки:

- яйца вареные — 3 шт.;
- капуста — 400 г;
- зеленый лук — 30 г;
- растительное масло — 100 мл;
- соль, черный перец — по вкусу.

Капусту нашинковать и потушить до полуготовности. Яйца и зеленый лук помыть и мелко нарезать. Подготовленные капусту, зеленый лук и яйца соединить, перемешать, посолить и поперчить. Дрожжи развести в 50 мл воды, добавить растопленное сливочное масло, остальную воду, соль и муку. Замесить тесто. Выдержать тесто в теплом месте в течение 45 минут, затем разделить на 30 небольших кусочков. Раскатать лепешки толщиной примерно 1,5 см и выложить на каждую порцию полученной массы. Края защипнуть. После этого налить растительное масло в небольшую емкость и обмакнуть в него каждый пирожок. Уложить пирожки плотно друг к другу в большую форму. Пирожки выдержать в теплом месте 25 минут, затем поместить в разогретую до 180—200 °С духовку. Выпекать их в течение часа.

# Пирожки со щавелем

## Ингредиенты:

### для теста:

- мука — 6—7 стаканов;
- дрожжи — 50 г;
- молоко — 2 стакана;
- яичные желтки — 5 шт.;
- сахар — 1,5 стакана;
- сливочное масло — 250 г;
- соль — 1 ч. ложка;

### для начинки:

- щавель;
- сахар — 1,5 стакана;
- крахмал — 1 ст. ложка.

Щавель промыть, нарезать, засыпать крахмалом. В подогретом молоке развести дрожжи и 4 стакана муки. Поставить в теплое место. Затем ввести желтки, растертые с сахаром, соль, муку и сливочное масло, все перемешать и вымесить. Готовое тесто поставить в теплое место для подъема. Затем нарезать небольшими кусочками и сформировать булочки. Сформированные булочки уложить на столе для расстойки на 15 минут, предварительно прикрыв их салфеткой. Расстоявшиеся булочки раскатать в круглые лепешки, на которые положить чайную ложку сахара и небольшую порцию мелко нарезанного щавеля.

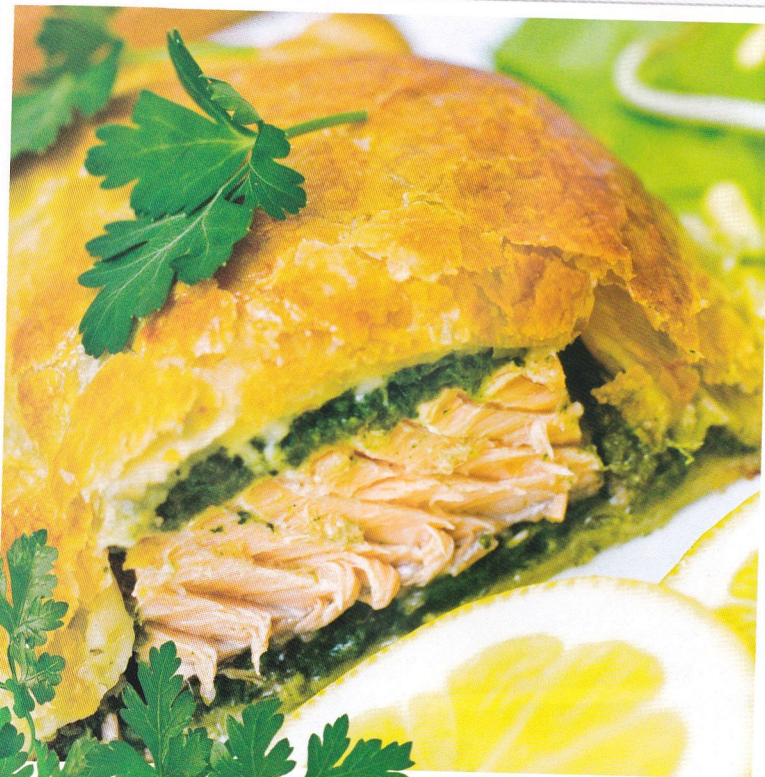
Пирожки защипнуть, смазать яйцом и выпекать при температуре 220 °С в течение 20 минут.



## Пирог с лососем и зеленью

### Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- филе лосося — 500 г;
- сыр — 250 г;
- зелень шпината — 1 пучок;
- руккола — 1 пучок;
- лимон — 0,5 шт.;
- масло растительное — для смазывания противня;
- соль, черный перец — по вкусу.



Нарезать филе кубиками, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона. Рукколу и шпинат измельчить с сыром в блендере. Раскатать готовое слоеное тесто, выложить рыбу, затем массу из зелени и сыра. Свернуть рулет. Сверху в нескольких местах сделать надрезы. Рулет выложить на смазанный маслом противень, выпекать при 180 °С 40 минут.

☞ *Выпекайте слоеные пирожки на сухом противне при температуре 200 °С. Время выпечки может варьироваться в зависимости от возможностей духовки и толщины изделий.*

☞ *Если у выпеченных готовых булочек, пирожков, пирогов, рулетов нижняя корочка недостаточно подрумянилась, поставьте изделия (на том же противне) на плиту и равномерно подрумяньте их.*



# Расстегаи с курицей и морковью

## Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- куриное филе — 700 г;
- морковь — 200 г;
- репчатый лук — 3 шт.;
- корень сельдерея — 1 шт.;
- соль, черный перец — по вкусу.

Куриное филе отварить целиком вместе с очищенной морковью, сельдереем и репчатым луком.

Бульон процедить. Куриное филе мелко нарезать.

Сырой репчатый лук очистить, мелко нарезать, пассеровать на курином жире и смешать с измельченным куриным филе, посолив и поперчив все по вкусу.

Слоеное тесто раскатать, разрезать на небольшие квадратики толщиной около 1 см.

На середину каждого квадратика уложить примерно по 2 ст. ложки приготовленной начинки. Накрывая начинку краями лепешки, защипнуть кромки лепешек с двух сторон таким образом, чтобы сформировался пирожок, посередине которого должна быть небольшая дырочка, через которую видна начинка.

Выпекать в заранее нагретой до 200 °С духовке. За 5 минут до готовности влить в расстегаи по 5—10 мл бульона.

Расстегаи подавать с процеженным куриным бульоном, подсолненным по вкусу.



## Пирожки с печенью



### Ингредиенты:

#### для теста:

- мука — 2 стакана;
- сливочное масло — 100 г;
- молоко — 180 мл;
- сахар — 1,5 ст. ложек;
- соль — 0,5 ч. ложки;

#### для начинки:

- куриная печень — 500 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- шампиньоны — 250 г;
- сметана — 3 ст. ложки;
- чеснок — 3 зубчика;
- тимьян сушеный — 0,5 ч. ложки;
- соль, черный перец — по вкусу.

Муку просеять и смешать с растопленным маслом, солью и сахаром. Вливая тонкой струйкой молоко, быстро замесить тесто, скатать его в шар и убрать в холодильник на 1 час. Куриную печень обжарить на растительном масле до готовности, остудить и измельчить в блендере до однородной массы. Репчатый лук, грибы нарезать и обжарить на растительном масле. Печень смешать с репчатым луком и грибами, добавить сметану, чеснок, тимьян, соль и перец. Раскатать тонко тесто, вырезать кружки желаемого размера. На каждый кружок выложить небольшую порцию начинки и сформировать пирожки. Пирожки смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при температуре 180—200 °С до готовности.

# Пончики с малиновым повидлом

## Ингредиенты:

- мука — 500 г;
- дрожжи сухие — 1 пакетик;
- молоко — 125 мл;
- сахар — 25 г;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- яйца — 3 шт.;
- сливочное масло — 100 г;
- миндальная эссенция — 3—4 капли;
- соль — 1 ч. ложка.

Муку тщательно перемешать с дрожжами. Добавить сахар, миндальную эссенцию, соль, размягченное сливочное масло, ванильный сахар, 2 яйца, 1 желток и молоко. Замесить однородное эластичное тесто. Поставить тесто в теплое место для подъема, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Затем раскатать тесто слоем 5 мм и разделить на круги диаметром 6—7 см. Из половины готовых кружков вырезать в середине кружок меньшего диаметра. Наложить по два кружка (целый и с вырезанной серединой) друг на друга, смазав их края яичным белком. Середину пончиков наполнить повидлом. Разложить на противне и поставить в теплое место, чтобы они поднялись и увеличили объем вдвое. Растительное масло нагреть во фритюрнице. Когда оно станет совсем горячим, опустить в него пончики. Поджарить с обеих сторон, с помощью шумовки выложить из фритюрницы на решетку. Посыпать или обвалить в сахаре.



# Жареные пончики с шоколадной заливкой



## Ингредиенты:

- мука — 3 стакана;
- дрожжи свежие — 20 г;
- молоко — 2 стакана;
- сливочное масло — 50 г;
- сахар — 60 г;
- желтки — 6 шт.;
- коньяк — 20 г;
- жир, соль;

## для заливки:

- шоколад — 5 кусочков;
- сахар — 2 ст. ложки;
- сливки — 150 г;
- желтки — 3 шт.

Муку, желтки, растопленное сливочное масло, коньяк, сахар и соль смешать с разведенными в теплом молоке дрожжами, хорошо вымесить и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, раскатать пласт толщиной в 1,5 см и снова поставить в теплое место для подъема. Затем чайной ложкой отделить из общего куска небольшие кусочки, бросить их в посуду с большим количеством кипящего жира и обжарить со всех сторон.

Приготовить шоколадную заливку. Для этого на слабом огне взбить растопленный шоколад, желтки, сливки и сахар. Сняв с огня, продолжать взбивать до полного охлаждения.

Готовые пончики залить шоколадной заливкой и украсить по своему усмотрению.

# Пончики со сгущенным молоком

## Ингредиенты:

- мука — 500 г;
- дрожжи сухие — 5 г;
- молоко — 200 мл;
- яйцо — 1 шт.;
- желток — 2 шт.;
- сахар — 60 г;
- масло сливочное — 130 г;
- уксус (9 %) — 1 ч. ложка;
- коньяк — 3 ст. ложки;
- ванилин — 1 пакетик;
- вареное сгущенное молоко — 1 банка;
- растительное масло — 0,7 л.

Дрожжи залить 100 мл холодного молока и оставить на час. Размягченное масло взбить с сахаром, постепенно ввести яйцо и желтки. Добавить уксус, коньяк, ванильный сахар, оставшееся молоко, соль. Влить яично-дрожжевую смесь. Добавить муку и замесить тесто. Накрывать тесто пленкой и оставить подходить. Тесто обмять, разделить на 18—20 шариков. Каждый шарик размять в лепешку. Затем концы лепешки собрать к центру и сформировать шарики, в середине сделав небольшие дырочки. Оставить пончики подходить 40 минут. В посуде для жарки хорошо разогреть растительное масло и обжарить пончики с двух сторон до румяного цвета. Остудить на решетке. В готовых пончиках сделать небольшой надрез по диаметру и аккуратно смазать вареным сгущенным молоком.



# Пончики в карамельно-арахисовой глазури



## Ингредиенты:

- мука — 450 г;
- дрожжи сухие — 2,5 ч. ложки;
- молоко — 200 мл;
- яйцо — 1 шт.;
- сахар — 4 ст. ложки;

## для начинки:

- сливки — 250 г;
- пудинг ванильный — 0,5 пакетика;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- мед — 1 ст. ложка;
- арахис — 1 стакан;
- сахар — 1 стакан;
- соль — по вкусу.

Смешать муку, дрожжи и сахар, влить молоко, вбить яйцо и добавить щепотку соли. Вымесить тесто. Накрывать и поставить в теплое место на час. Раскатать тесто, вырезать кружки. Выложить пончики на доску, прикрыть полотенцем и оставить подниматься еще на 30 минут. Для начинки: сливки взбить с половиной пакета пудинга. Мед подогреть, добавить 2 ст. ложки взбитых сливок, перемешать. Соединить все ингредиенты для начинки и поставить в холодильник. Во фритюрницу налить растительное масло и обжарить пончики с двух сторон. Кондитерским шприцом наполнить пончик начинкой. Арахис очистить и измельчить. Растопить сахар, добавить арахис. Полить пончики карамельно-арахисовой глазурью.



# Пончики из тыквы

## Ингредиенты:

- тыква (мякоть) — 500 г;
- молоко — ½ стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- сахарный песок — 6 ст. ложек;
- сливочное масло — 50 г;
- мускатный орех (тертый) — щепотка;
- сахарная пудра — щепотка;
- растительное масло.

Положить порезанную на кубики мякоть тыквы в кастрюлю, налить немного воды. Варить до готовности. Затем вынуть тыкву, пропустить через сито или измельчить в миксере. Приготовить соус бешамель. В отдельную кастрюлю положить сливочное масло, всыпать 1 ст. ложку муки, поставить на средний огонь. Когда мука слегка поджарится, постепенно влить холодное молоко, постоянно помешивая.

Держать на огне, пока не загустеет. В конце варки добавить немного тертого мускатного ореха. Затем положить в бешамель протертую мякоть вареной тыквы, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки муки и 2 ст. ложки сахара. Перемешать. Должна получиться однородная масса. Скатать из нее небольшие шарики, бросить их в горячее растительное масло. Как только они поджарятся до золотистой корочки, вынуть пончики.

Положить на пористые салфетки, чтобы впитали излишки масла. Посыпать сахарной пудрой.



## Пончики под белым соусом



### Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- яйца — 6 шт.;
- вода — 225 мл;
- растительное масло — 4 ст. ложки;
- сахар — 1,5 ч. ложки;
- разрыхлитель для теста — 1,5 ч. ложки;
- соль — по вкусу;
- масло для фритюра;

### для глазури:

- сахар — 200 г;
- коньяк — 30 мл;
- сметана — 4 ст. ложки.

Вскипятить воду с растительным маслом, сахаром и солью. Постоянно помешивая, всыпать муку, пока не образуется тесто. Снять кастрюлю с плиты. В оставшееся тесто, размешивая, вбить по одному яйца. Размешать. Остудить, добавить разрыхлитель. Разогреть масло для фритюра. Разрезать бумагу для выпечки на 6 полос, смазать их растительным маслом. С помощью кондитерского мешочка высадить на каждую полосу бумаги по 3 завитка.

Опустить в кипящее масло завитки. Обжарить пончики до золотисто-коричневого цвета. Выложить на бумажное полотенце и дать стечь жиру. Размешать для глазури коньяк с сахаром и сметаной.

Пончики наполовину окунуть в глазурь, затем оставить их на решетке сохнуть.



# Пончики с клубничным джемом

## Ингредиенты:

- мука — 500 г;
- дрожжи свежие — 40 г;
- молоко — 125 мл;
- сахар — 70 г;
- желток — 1 шт.;
- соль — по вкусу;
- натертая лимонная цедра — 1,5 ч. ложки;
- клубничный джем — 200 г;
- масло для фритюра;
- сахарная пудра для посыпки.

Муку насыпать и сделать углубление в середине. Подогреть половину молока с сахаром, развести в нем дрожжи. Влить молоко с дрожжами в углубление и слегка присыпать его мукой, подождать, когда в муке образуются трещинки. Оставшееся молоко, желток, соль и тертую лимонную цедру добавить в опару и замесить тесто. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 30 минут. Затем вымесить тесто. Раскатать тесто толщиной 2,5 см. Вырезать из него круги диаметром 8—10 см. Накрыть их и дать подойти еще 20 минут. Разогреть масло для фритюра. Опустить в него пончики и поджарить их до золотисто-коричневого цвета. Выложить на бумажное полотенце, чтобы дать стечь жиру. Наполнить клубничным джемом кондитерский мешочек и наполнить из него пончики. Посыпать сахарной пудрой и сразу подавать на стол.



## Булочки с пудингом



### Ингредиенты:

- мука — 2,5 стакана;
- дрожжи сухие — 1 ч. ложка;
- молоко теплое — 200 мл;
- размягченное сливочное масло — 50 г;
- сахар — 3 ст. ложки;
- сахар ванильный — 1 пакет;
- растительное масло — 3 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- пудинг — 1 пакет;
- соль — по вкусу.

Растворить в молоке дрожжи и чайную ложку сахара, добавить 2 ст. ложки муки, перемешать. Яйцо растереть с растительным маслом, сахаром, солью и ванильным сахаром. Добавить стакан муки, яичную смесь. Добавить сливочное масло и муку, размешать, добавить остальное сливочное масло и муку, тесто вымесить, переложить в смазанную растительным маслом посуду, накрыть крышкой и поставить в теплое место. Пудинг сварить, переложить его в посуду и периодически помешивать. Тесто разделить на 8 частей, каждую часть раскатывать в пласт, в серединку класть немного пудинга. Свернуть трубочками, немного растягивая края соединить. На противень выложить булочки, накрыть их пленкой и оставить еще подниматься на 20 минут. Разогреть духовку. Булочки смазать взбитым яйцом, поставить в теплую духовку. Выпекать до готовности.

# Пончики в фруктовой помадке

## Ингредиенты:

### для теста:

- мука — 350 г;
- молоко — 500 мл;
- яйцо — 7 шт.;
- масло сливочное — 200 г;

### для помадки:

- сахар — 150 г;
- ванильный сахар — 2 пакетика;
- шоколад (на обсыпку) — 1 шт.;
- масло растительное — 700 мл.


Вскипятить молоко со сливочным маслом, непрерывно помешивая, всыпать муку. Когда масса станет однородной, остудить ее, затем, не переставая помешивать, добавить по одному яйцу. Разогреть растительное масло, брать понемногу теста и отпускать в кипящий жир. Готовые пончики вынуть шумовкой и выложить на бумажную салфетку. Для приготовления помадки сахар залить горячим молоком и размешивать до растворения. Затем эту смесь поставить на сильный огонь, довести до кипения, а потом убавить огонь и варить сироп до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить ванильный сахар. Снять сироп с огня и взбить до образования белой пены и консистенции густой сметаны.

Остывшие пончики обмакнуть в помадку и выложить на блюдо. Перед подачей на стол посыпать тертым шоколадом.



## Содержание

Сырные булочки .....	2
Булочки с йогуртом.....	3
Булочка с маком.....	4
Плюшки творожные с фруктами .....	5
Завитушки.....	6
Булочки с изюмом .....	7
Ореховые плюшки .....	8
Чесночные булочки .....	9
Пирожки слоеные с вареньем.....	10
Ягодное лукошко .....	11
Слойки с кремом .....	12
Круассаны с ветчиной .....	13
Уголки с киви.....	14
Слоеные конвертики с шоколадом .....	15
Пирожки с яблоками .....	16
Слива в слойке .....	17
Пироги «Абрикоска».....	18
Пирожки со смородиной .....	19
Пирожки с помидорами и базиликом .....	20
Пирог с персиками.....	21



Эчпочмаки .....	22
Слоеные пирожки с повидлом .....	23
Слоеные пирожки со шпинатом .....	24
Слоеные пирожки с мясом .....	25
Пирожки с мясом .....	26
Сосиски в тесте .....	27
Пирожки с капустой и яйцами .....	28
Пирожки со щавелем .....	29
Пирог с лососем и зеленью .....	30
Расстегаи с курицей и морковью .....	31
Пирожки с печенью .....	32
Пончики с малиновым повидлом .....	33
Жареные пончики с шоколадной заливкой .....	34
Пончики со сгущенным молоком .....	35
Пончики в карамельно-арахисовой глазури .....	36
Пончики из тыквы .....	37
Пончики под белым соусом .....	38
Пончики с клубничным джемом .....	39
Булочки с пудингом .....	40
Пончики в фруктовой помадке .....	41

Практичне видання  
Серія «Смачного»  
САНІНА Ірина Леонідівна  
**Булочки, пиріжки, пончики**  
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.*  
Художній редактор *Кандиба О.С.*  
Макет і верстка *Цибань І.О.*  
Коректор *Альхабаш О. А.*  
Дизайн обкладинки *Кривошеї С.О.*

Підписано до друку 08.08.2012 р.  
Формат 90х70/16. Папір крейдований.  
Гарнітура Calibri. Друк офсетний.  
Ум. друк. арк. 3,22. Наклад 5000. Зам. № 655  
Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»  
Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

З питань придбання книг ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»  
звертайтеся за телефонами: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386  
або надсилайте листи на адресу: 61005, м. Харків, пл. Повстання, 7/8  
E-mail: [zakaz@argprint.com.ua](mailto:zakaz@argprint.com.ua)  
<http://www.argprint.com.ua>  
<http://www.knigap.com>

Віддруковано з готового оригінал-макету  
у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»  
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21, (057)759-99-60,  
[www.exp-print.com.ua](http://www.exp-print.com.ua)

**С 18** Саніна І. Л.  
Булочки, пиріжки, пончики. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 44 с. — (Смачного).  
ISBN 978-617-594-390-8  
ISBN 978-617-570-459-2 (серія)

Що може бути краще за домашню випічку? Ароматні, приготовані власноруч булочки, пиріжки і пончики любляють і дорослі, і діти. У нашій книзі Ви знайдете рецепти найрізноманітнішої випічки і для щоденного меню, і для святкового столу. Із нашими рецептами готувати буде легко, а пригощати — смачно.

Виберіть рецепт і порадуйте своїх близьких!



## Серия «Приятного аппетита»

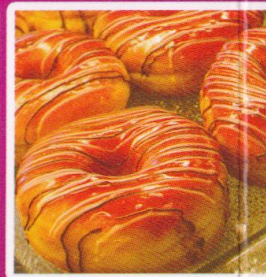
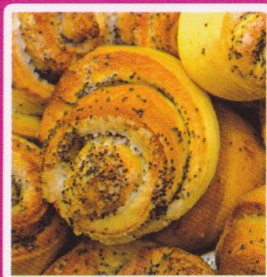
*Что может быть более приятным и заманчивым, чем аромат свежей выпечки? Как часто, услышав его, мы оборачиваемся в поиске источника, а воображение уже рисует мягкую сдобную булку, полный любимой начинки пирожок или румяный пончик, обсыпанный белоснежной сахарной пудрой. С нашими рецептами Вы запросто осуществите сладкие кулинарные мечты и наполните свой дом благоуханием только что испеченного чуда.*



ISBN 978-617-594-390-8



9 786175 943908



Интернет-магазин  
[www.knigap.com](http://www.knigap.com)