

НОВОГОДНИЕ ДЕТСКИЕ РЕЦЕПТЫ



Рождественское печенье с глазурью

Продукты

Для печенья:

Мука - 200 г

Желток - 1 шт.

Масло сливочное - 100 г

Мед - 2 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Имбирь молотый - 1 ч. л.

Корица молотая - 1 ч. л.

Гвоздика молотая - 1 ч. л.

Орех мускатный молотый - 0,5 ч. л.

Соль - 1 щепотка

Разрыхлитель - 1 ч. л.

Для глазури:

Белок яичный - 1 шт.

Сахарная пудра - 100 г



Как приготовить рождественское печенье с глазурью:

1. Взбить масло, мед, сахар и желток.
2. Смешать муку, разрыхлитель, соль и специи.
3. Соединить масляную смесь с мучной и замесить тесто. Убрать на 1 час в холодильник.
4. Взбить белок с сахарной пудрой до устойчивых пиков и убрать в холодильник.
5. Раскатать тесто, вырезать печенье формочками, выложить на пергаментную бумагу.
6. Выпекать медовое печенье в духовке при 180 градусах 10-15 минут.
7. Готовое печенье остудить. Украсить рождественское печенье приготовленной белковой глазурью из кондитерского мешка и дать ей застыть.

Пирожное "Шишка"

Продукты (на 6 порций)

- Бисквит, печенье, сухари - 500 г
- Масло сливочное (комнатной температуры) - 200 г
- Молоко или вода - 1/3 стакана
- Сахар - 2 ст. ложки
- Какао-порошок - 2 ст. ложки



Приготовление:

- 1.Итак, смолоть в блендере печенье, сухари (я ещё добавила бисквит и остатки кулича) в мелкую крошку.
- 2.Крошку высыпать в миску, добавить размягчённое сливочное масло, перемешать.
- 3.Сварить сироп: в молоко или воду добавить сахар и порошок какао, перемешать, довести до кипения. Немного остудить.
- 4.В масляную крошку понемногу вливать сироп, перемешивая сначала ложкой, затем рукой до однородной массы.
- 5.Из этой массы вылепить пирожные овальной формы с заострённым концом.
- 6.Отправить их минут на 20 в морозилку, чтобы немного застыли.
- 7.Затем ножницами сделать насечки, как бы неглубоко надрезая сверху.
8. Готовые пирожные выложить на блюдо.

Торт "Жила зима в избушке"

Продукты:

Яйцо - 7 шт.
Сахар-песок - 7 ст. ложек
Мука - 7 ст. ложек
Сгущенное молоко или кофе -
1 банка
Масло сливочное - 350 г
Мармелад - 150 г
Печенье трубочки - 300 г
Кокосовая стружка - 1 пакетик
Сахарная пудра - 1 ч. ложка



Приготовление:

1. 7 яиц + 7 столовых ложек сахара песка взбиваем в миксере до белой пены. Масса должна увеличиться вдвое.
2. Затем всыпаем 7 ложек муки, быстро перемешиваем массу рукой и выливаем на противень. Выпекаем при температуре 150 градусов 8-10 минут.
3. Готовый бисквит остужаем и разрезаем. Пропитываем сиропом и смазываем кремом.
4. Сироп варим из 1 лимона + пол-стакана сахара.
5. Крем для бисквитного торта: 300 г сливочного масла + 1 банку сгущенного кофе или молока взбиваем в миксере.
6. Готовый крем наносим на бисквитный торт и украшаем в виде зимнего домика.

Снеговики из сладкого творога

Продукты

- Творог сладкий (15% жирности) - 400 г (2 пачки)
- Орехи (миндаль и т.п.)
- Кокосовая стружка
- Чернослив - для глаз
- Курага или цукаты оранжевые - для носа
- Цукаты красные - для пуговиц
- Миндальные лепестки - для закрепления частей снеговиков
- Сладкая вата (по желанию) - для подачи
- или сахарная пудра



Приготовление:

1. Сухофрукты нарезать маленькими кусочками.
2. Из творога скатать шарики 3-х разных размеров (в равном количестве).
3. В середину каждого шарика вложить орех.
4. Каждый шарик обвалить в кокосовой стружке.
5. На меньших шариках сделать снеговичкам глаза из чернослива и нос - из оранжевого кусочка кураги (это удобнее делать с помощью зубочистки).
6. На колобки среднего размера разместить по три красные пуговицы.
7. Скрепить по три колобка разного размера с помощью миндальных хлопьев.
8. Снеговиков усадить на белую тарелку со сладкой ватой либо в сахарную пудру.