

Рецепт от семьи Марианны Абдраковой

Кекс с вареньем и изюмом

Ингредиенты:

1. Масло сливочное -100 гр
- 2.Яйцо куриное-2 шт.
- 3.Сахар -1 стакан
- 4.Мука пшеничная - 1 стакан
- 5.Разрыхлитель для теста -1/2 ч.л.
- 6.Ванильный сахар - 1 ч.л.
- 7.Изюм-50 г.
- 8.Варенье по вкусу

Способ приготовления:

Взбить тщательно яйца, добавить сахар, ванильный сахар, взбить, добавить растопленное сливочное масло, взбить, добавить муку и разрыхлитель для теста, тщательно перемешать. Добавить изюм и варенье. Разлить по формам для выпекания, поставить в предварительно прогретый духовой шкаф. Выпекать при температуре 180 градусов, 30 минут.

Рецепт от семьи Софьи Белоусовой

Гренки в омлете

Ингредиенты:

- 1.Батон в нарезке (5-6 кусочков);
- 2.Яйца (4-5 шт.);
- 3.Молоко (130 мл);
- 4.Соль (щепотка);
- 5.Масло сливочное для жарки (30-40 г.);
- 6.Добавки -по вкусу

Способ приготовления:

Перемешать яйца с молоком до однородной массы. Посолить. Куски батона хорошо вымочить в яйцах с молоком. Жарить с двух сторон на небольшом огне на сливочном масле. Около 5-7 минут с каждой стороны. При подаче можно использовать добавки по вкусу.

Рецепт от семьи Никиты Влодова

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

- 1.Яйцо куриное - 2 шт.
- 2.Молоко - 200 мл
- 3.Сахар - 100 гр.
- 4.Растительное масло - 100 мл
- 5.Какао - 40 гр.
- 6.Разрыхлитель - 10 гр.
- 7.Ванильный сахар - 10 гр.
- 8.Мука - 250 гр.

Способ приготовления:

В емкость разбиваем яйца, сахар и взбиваем, добавляем масло, молоко, снова взбиваем, добавляем муку разрыхлитель, ванилин, какао. Взбиваем до густоты «сметаны». Смазываем форму маслом, разливаем по формам. Выпекать 20 - 25 минут при 170°C.

Рецепт от семьи Гайсиной Камиллы День и ночь

Ингредиенты:

- 1.Творог - 180 г
- 2.Банан - 2 шт.
- 3.Яйцо куриное - 2 шт.
- 4.Крупа манная - 50 г
- 5.Сахар – 70-100 г
- 6.Какао-порошок - 2 ст.л.
- 7.Масло сливочное - 0,5 ч.л.

Способ приготовления:

Все ингредиенты смешать с помощью миксера, тесто разделить на 2 части, в одну часть добавить какао, тесто по очереди выложить в форму, выпекать в духовке при температуре 180° 25-35 минут.

Приятного аппетита!

Рецепт от семьи Кости и Вероники Дудко Молочный коктейль

Ингредиенты:

- 1.Мороженое

2. Молоко
3. Банан
4. Шоколадные дропсы
5. Виноград

Способ приготовления:

Взбиваем в блендере молоко, мороженое, банан добавляем шоколад и фрукты.

Рецепт от семьи Сергея Ляпина Пицца

Ингредиенты:

1. Основа для пиццы (готовая)
2. Колбаса
3. Сыр
4. Маринованные огурцы
5. Оливки
6. Соус (томатная паста, сметана)

Способ приготовления:

Основу для пиццы смазываем соусом, посыпаем тертым сыром, кладем колбасу, огурцы и оливки. Помещаем в духовку на 20 минут на 180 градусов.

Рецепт от семьи Сагоян Сергея, Сосиски в тесте

Ингредиенты:

1. Мука – 450 гр
2. Соль – 1 чайная ложка
3. Молоко - 250 мл
4. Сахар - 2 столовой ложки
5. Дрожжи сухие - 7 гр.
6. Яйцо – 1 шт.
7. Сосиски – 16 шт.

Способ приготовления:

В емкость добавьте немного сахара и дрожжи.

Дальше добавьте в миску 3-4 столовых ложки муки, перемешайте. Чтобы начали работать дрожжи, отставьте миску в сторону на 10-15 минут.

В большой емкости соедините опару, взбитое яйцо и муку. Начните замешивать тесто.

Чтобы тесто подошло накройте миску с тестом чем-нибудь (пищевой пленкой, полотенцем) и поставьте в тепло место на 40-60 минут.

Выложите тесто на стол, его немного нужно обмять. Разрежьте на 16 частей, чтобы было удобнее с ним работать.

Подготовьте сосиски. Отступите от края сосиски и начините наматывать на нее тесто. Выложите сосиски в тесте на пергамент.

Перед тем как ставить противень в духовку, они должны постоять минут 10, чтобы "раздалось" тесто. Смажьте тесто смесью желтка с молоком. Духовку разогрейте от 180 до 200 градусов. Пекутся сосиски 25-30 минут. За 5 минут до готовности смажьте тесто смесью желтка с молоком.

Рецепт от семьи Романовского Павла Безглютеновый пирог с бананом

Ингредиенты:

1. Яйца 6 шт
2. Мука безглютена 1 стакан 250 г
3. Сахар 1 стакан 250 г
4. Щепотка соли
5. 1-2 банана по вкусу (начинкой могут быть любые ягоды и фрукты)

Способ приготовления:

В емкость вливаем 6 яиц, взбиваем, Постепенно добавляем сахар и соль, После добавляем муку, просеивая через сито, взбиваем до однородной массы. Духовку разогреваем до 180 г/с.

Форму смазываем сливочным маслом. Начинку выкладываем на дно формы, сверху заливаем тестом. Ставим в духовку на 25-30 минут. Приятного аппетита!

Рецепт от семьи Димы Чупрова Сосиски в тесте

Ингредиенты:

- 1.Замороженное слоеное тесто – 1 упаковка
- 2.Сосиски – 1 упаковка
- 3.Яйцо -1 шт.

Способ приготовления:

Тесто растаять, раскатать, нарезать на прямоугольники, завернуть в него сосиску, сверху смазать яйцом. Выпекать при температуре 180 градусов 20 мин.

Время приготовления: 20 минут

Слойки с яблоком

Ингредиенты:

- 1.Замороженное слоеное тесто – 1 упаковка
 - 2.Зеленые яблоки – 1 крупное яблоко
 - 3.Сахар – 3 ст. ложки
 - 4.Яйцо -1 шт.
- Корица молотая – по вкусу

Способ приготовления:

Тесто растаять, раскатать, нарезать на прямоугольники, на одной половине прямоугольника сделать три горизонтальных надреза, положить нарезанные дольки очищенного от сердцевины яблока, посыпать сахаром и корицей (по вкусу), накрыть половинкой теста с надрезами, края защипнуть, сверху смазать яйцом. Выпекать при температуре 180 градусов 20 мин.

Время приготовления: 20 минут.

Рецепт от семьи Шереметова Андрея

Ёжики

(Мясные тефтели с рисом)

Ингредиенты:

- 1.Фарш - 500 гр.
2. Рис - 0.5 стакана.
3. Черный перец - 8-10 горошин
4. Морковь - 7-9 кружков
5. Лавровый лист - 2 шт.
6. Лук - 0.5 шт.
7. Соль - по вкусу

Способ приготовления:

Перемешать фарш с промытым рисом и скатать шарики. В кастрюлю добавить соль, перец, морковь, лук, лавровый лист и залить водой. В кипящую воду опускаем шарики и варим на среднем огне 30 минут.

