

Подготовка к Новому году!!!



Выдано в ноябре 2015 года

Пончики:

Ингредиенты:

мука пшеничная — 500 г.

молоко — 200 мл.

яйца — 1 шт.

соль — 1/3 ч. л.

сахарный песок — 2 ст. л.

дрожжи прессованные — 30 г.

разрыхлитель — 1/2 ч. л.

для глазури:

молоко — 1 1/2 ст. л.

сахарная пудра — 150 г.

сок лимона — 1 ч. л.

цветные дражже (декоративная посыпка)

растительное масло — 2 стакана



ШАГ 1.

Молоко немного подогреть, всыпать сахар, раскрошить дрожжи, размешать. Муку смешать с солью и разрыхлителем. Всыпать муку в чашу х/печки, вбить яйцо, влить молоко с дрожжами, добавить ложку растительного масла. Замесить тесто, дать ему подняться в чаше. Скатать тесто в ком.

Разделить тесто на 20 частей, каждую подбить в колобок, переложить на доску, смазанную маслом, дать немного подойти. В середине каждого будущего пончика сделать отверстие, просто проткнув и растянув пальцами.

ШАГ 2.

Разделить тесто на 20 частей, каждую подбить в колобок, переложить на доску, смазанную маслом, дать немного подойти. В середине каждого будущего пончика сделать отверстие, просто проткнув и растянув пальцами.

В сковороде на среднем огне разогреть растительное масло. Жарить пончики с двух сторон в масле до золотистого цвета.

ШАГ 3.

В сковороде на среднем огне разогреть растительное масло. Жарить пончики с двух сторон в масле до золотистого цвета.

Молоко смешать с лимонным соком и сахарной пудрой. С помощью чайной ложки полить теплые пончики по всей окружности глазурью и тут же посыпать сахарными драже, пока глазурь не застыла.

ШАГ 4.

Молоко смешать с лимонным соком и сахарной пудрой. С помощью чайной ложки полить теплые пончики по всей окружности глазурью и тут же посыпать сахарными драже, пока глазурь не застыла.

Подавать пончики немедленно. Если глазури не хватит, пончики можно просто посыпать сахарной пудрой.

ШАГ 5.

Подавать пончики немедленно. Если глазури не хватит, пончики можно просто посыпать сахарной пудрой.

Трюфели



Ингредиенты:

темный шоколад — (75%) 200 г.

сливки 20% — 150 мл.

сахарный песок — 1 ст. л.

алкоголь (виски) — 1 ст. л.

ванильная эссенция — 1 ч. л.

какао-порошок — для обсыпки

ШАГ 1.

Налить сливки в кастрюлю и поставить на очень слабый огонь.

Всыпать сахарный песок и прогреть до его растворения.

ШАГ 2.

Всыпать сахарный песок и прогреть до его растворения.

Добавить ломтики шоколада и готовить, постоянно помешивая, пока масса не станет однородной.

ШАГ 3.

Добавить ломтики шоколада и готовить, постоянно помешивая, пока масса не станет однородной.

Снять кастрюлю с плиты и вылить алкоголь и ванильную эссенцию, аккуратно перемешайте. Уберите кастрюлю в холодильник и дайте массе немного затвердеть.

ШАГ 4.

Снять кастрюлю с плиты и вылить алкоголь и ванильную эссенцию, аккуратно перемешайте. Уберите кастрюлю в холодильник и дайте массе немного затвердеть.

На пекарскую бумагу насыпьте какао. Сформируйте из массы шарики одинакового размера и обваляйте в какао-порошке. Можно придать им конусовидную форму, можно в серединку положить цельный орешек, можно обвалять их в измельченных орехах или кокосовой стружки. Я остановилась на классическом варианте. Готовые трюфели уберите в холодильник на 20 минут.

ШАГ 5.

На пекарскую бумагу насыпьте какао. Сформируйте из массы шарики одинакового размера и обваляйте в какао-порошке. Можно придать им конусовидную форму, можно в серединку положить цельный орешек, можно обвалять их в измельченных орехах или кокосовой стружки. Я остановилась на классическом варианте. Готовые трюфели уберите в холодильник на 20 минут.

Карамельки

{ ЯНЖАН }



Что нам понадобится:

Сахар: белый сахар 90 г + коричневый сахар 120 г. Если нет коричневого, можно использовать только рафинированный белый сахар, берите 210 г

Сливочное масло, 120 г

Кукурузный сироп, 120 мл. В качестве замены можно использовать кленовый сироп или мед

Сгущенное молоко, 120 мл

Экстракт ванили, 0,5–1 ч.л.

Морская соль

Имбирное печенье



Испеките имбирное печенье в форме звезд , елочек и т.д. . Сделать сладость более яркой аппетитной поможет глазурь немного фантазии . Прежде чем ставить в духовку в каждом печенье проделай дырочку , а когда всё будет готово , проденьте в них ленточки и по желанию повесить на ёлку – не только красиво но и вкусно))



Ингредиенты для "Имбирное печенье":

- Тесто
- Мука — 270 г
- Сахар тростниковый — 100 г
- Масло сливочное — 100 г
- Яйцо куриное — 1 шт
- Разрыхлитель теста — 1 ч. л.

Имбирь (молотый) — 2 ч. л.
Корица — 1 ч. л.
Орех мускатный — 1/2 ч. л.
Какао-порошок — 1,5 ст. л.

Декор:
Посыпка кондитерская
Глазурь

Салаты:



Салат Африка



200 г куриного филе,
100 г сыра,
2 мандарина,
1 банан,
листья салата,
майонез.

Куриное филе отварить до готовности. Остудить в бульоне.
В миски разложить мелко нарезанное филе.

Смазать майонезом и добавить кубиками нарезанный банан.

Добавить слой тертого сыра. Смазать майонезом.
Слой нарезанных листьев салата.

Украсить верх дольками мандаринов, немного майонеза и ягодами брусники. Поставить в холодильник на пару часов.
Новогодний салат «Африка» готов. Можно подавать к новогоднему столу.

Морковь по корейски

Продукты

Морковь - 500 г

Чеснок - 3 зуб.

Соль - 0,5 ч.л.

Сахар - 1 ст.л.

Перец чили - 0,2 - 0,5 ч.л.

Перец черный молотый - 0,25 ч.л.

Кориандр молотый - 0,25 ч.л.

Уксус 2-3 ст.л.

Масло растительное 5 ст.л.

Соевый соус - 1 ч.л.



1. Морковь очистить и помыть. Лучше выбирать морковь сорта "Каротель Парижская", она слаще.
2. Натереть морковку на специальной терке тонкой соломкой.
3. Добавить все специи, уксус, толченый чеснок, соевый соус.
4. Разогреть растительное масло почти до кипения и влить в морковь. Перемешать. Оставить на пару часов, а лучше на ночь мариноваться в холодильнике. Вот и все хитрости. Приятного аппетита!



Салат Абхазия

Продукты (на 4 порции)

Куриные грудки (филе) - 2 шт. (около 400 г)

Перец желтый сладкий - 1 шт. (130 г)

Перец красный сладкий - 1 шт. (130 г)

Лук репчатый, не крупный - 1 шт. (120 г)

Сахарный песок - 0,5 ч. л. (5 г)

Уксус винный - 2 ст. л. (30 г) (можно побольше, по вкусу)

Оливковое масло для заправки - 4 ст. л. (70 г) или по вкусу

Соль - по вкусу

Перец черный, красный или перечные смеси по желанию - по вкусу

1. Куриные грудки опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности (примерно 15-20 минут). Остудить, разобрать на полоски (или аккуратно нарезать полосками).

2. Лук и сладкие перцы нарезать тонкой соломкой.

3. Все смешать, посолить. Добавить сахар, уксус, аккуратно немного помять и убрать в холодильник на несколько часов (на ночь).

4. Добавить пряности (перец) по вкусу, заправить оливковым маслом и подавать салат с курицей и перцем к столу.

*

Масло можно добавить в салат сразу, вместе с сахаром и уксусом.

Напиточки





Ингредиенты для "Мексиканский горячий шоколад":

Молоко — 600 мл

Сахар коричневый — 80 г

Шоколад горький — 150 г

Корица (2 палочки) — 1 ч. л.

Сахар (ванильный) — 1 ч. л.

Соль — 1 горст.

Яйцо куриное — 2 шт

Для приготовления этого, не побоюсь высоких слов, любовного напитка нам нужно нагреть молоко, но не дать ему закипеть, ввести кусочки шоколада и корицу.

Размешивать, пока шоколад полностью не растворится. Добавить сахар и щепотку соли, все перемешать и нагревать около 2х минут, но не давать закипеть. Ввести яйца и быстро, быстро размешать. Процедить шоколад через сито, чтобы кусочки белка не попали в напиток. Взбивать венчиком около 1 минуты.

Перелейте шоколад в высокий стакан или кружку. Вот и готов наш горячий мексиканский шоколад! Подавайте с палочкой корицы, которой так приятно собирать остатки напитка со стенок кружки!

Сейчас, когда на дворе так пасмурно, холодно и сыро, такая чашечка шоколада и прекрасное кино о страстной любви к мужчине и кулинарии, я надеюсь, согреет Ваш досуг.



Ингредиенты для
"Домашний капучино "От Маруси"":

Кофе растворимый (по вкусу)

Молоко (жирное) — 1 стак.

Сахарная пудра (по вкусу) — 1 ст. л.

Корица (молотая, по вкусу)

. стакан молока сильно разогреваем.

Домашний капучино "От Маруси" ингредиенты

2. Добавляем сахарную пудру и взбиваем на высокой скорости до крепкой пены.

Домашний капучино "От Маруси" ингредиенты

3. В наполовину заполненную кофе кружку, ложкой выкладываем всю получившуюся пену.

Домашний капучино "От Маруси" ингредиенты

4. Оставшееся молоко аккуратно вливаем в кружку до краев.

Домашний капучино "От Маруси" ингредиенты

5. Посыпаем корицей. Приятного аппетита!



Ингредиенты для
"Какао-флип":

Молоко — 0,5 л

Какао-порошок —
2 ст. л.

Сахар — 3 ст. л.

Желток яичный —
1 шт

Шоколад тертый

Рецепт "Какао-флип":

Желток взбиваем с 2 ст. л. сахара до тех пор, пока масса не посветлеет...

Молоко нагреваем...

Какао смешиваем с 1 ст. л. сахара, добавляем немного молока, хорошо перемешиваем и вливаем смесь в горячее молоко...

Доводим до кипения...

Снимаем с огня..

Желтковую массу (я, предварительно, смешала ее с небольшим количеством молока) вылить в горячий напиток, взбить до появления пенки венчиком...

Разливаем в кружки, посыпаем тертым шоколадом и наслаждаемся))))



★ Christmas
Tree nail art
tutorial
By
Nailed it My
nailediti.blogspot.co.nz



1. Paint your nails white. You'll probably need two coats.



2. Draw lines for the tree outline, using a thin brush and green polish.



3. Fill in the Christmas tree with the green polish.



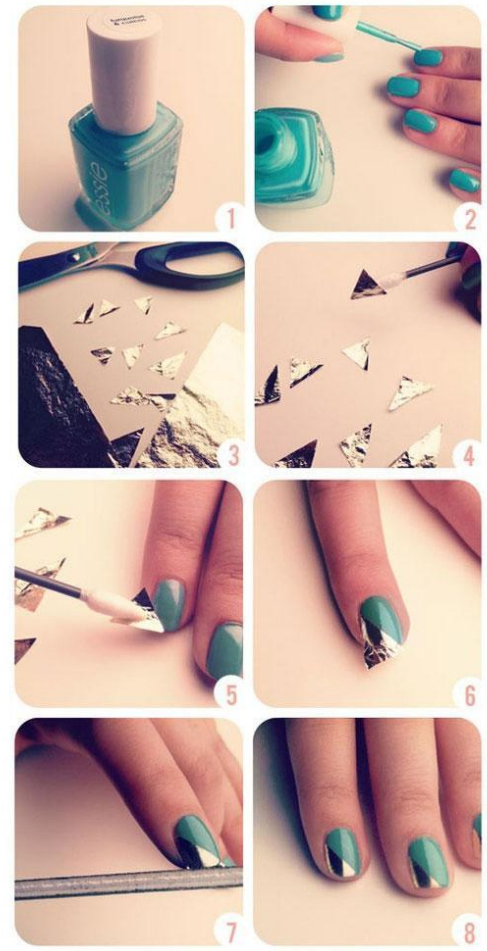
4. With a dotting tool or toothpick, add in a few red dots for decorations.



5. Add in more dots in silver and gold.



6. Use clear nail polish to stick a 3D star on the top of the tree, or paint it on with yellow/gold.





Christmas Nails



Happy New Year



Reindeer nail art tutorial

By
Nailed it NZ
naileditl.blogspot.co.nz



1. Paint your nails a light colour.



2. Paint on the head shape with brown.



3. Add on the ears.



4. Paint on two curved lines in dark brown.



5. Add more lines for antlers.



6. Add an oval-shaped nose.



7. Dot on white eyes.



8. Dot on black pupils, then add a top coat.

Like "Nailed it NZ" on [facebook](#) for more fun tutorials, including the Christmas tree design seen in the top picture!

Add me on [twitter](#) or [instagram](#) @naileditnz



manicur4ik.ru





and don't FORGET the TOPCOAT!

♡