

Серия «Полезная книга»
основана в 2014 году

Як відомо, домашня випічка — найсмачніша, найкорисніша і найулюбленіша! Ми тішимо нею своїх рідних, дивуємо знайомих, пригощаємо друзів. У цій книжці зібрано безліч рецептів дивовижних печених виробів на щодень і для святкового столу. Солодкі й закусочні вафлі та млинці, панкейки й пампушки, крепи та оладки, а також дуже смачні й корисні соуси, начинки та креми — все це чекає на вас під обкладинкою. Смачного!

Лукашина О.

Л84 Домашние вафли, панкейки, крепы, пончики. Сладкие рецепты со всего мира / Ольга Лукашина. — Х. : Виват, 2020. — 224 с. — (Серия «Полезная книга», ISBN 978-617-7151-24-0). ISBN 978-966-982-068-6

Как известно, домашняя выпечка — самая вкусная, самая полезная и самая любимая! Мы радуем ею своих родных, удивляем знакомых, угощаем друзей. В этой книге собрано множество рецептов удивительных печеных изделий на каждый день и для праздничного стола. Сладкие и закусочные вафли и блинчики, панкейки и пышки, крепы и оладьи, а также удивительно вкусные и полезные соусы, начинки и кремы — все это ждет вас под обложкой. Приятного аппетита!

УДК 641/642

ISBN 978-617-7151-24-0 (серия) © Лукашина О. С., текст, 2019
ISBN 978-966-982-068-6 © ООО «Издательство “Виват”», 2020

Вафли, рожки, трубочки

Вафельные трубочки

Ингредиенты

5 яиц, 1 стакан сахара, 200 г маргарина, 1 стакан муки, растительное масло — для смазывания вафельницы.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленный маргарин, хорошо перемешать. Всыпать муку. Перемешать. Тесто для вафельных трубочек должно быть густое, как сметана.

На смазанную маслом вафельницу наливать по 2 ст. ложки теста на каждую вафлю. Готовить примерно 5 минут при закрытой крышке. Когда вафля готова, снять ее с вафельницы и быстро скатать в трубочку, пока не остыла. Таким образом приготовить вафли из всего теста.

Вафли хрустящие

Ингредиенты

200 г муки, ½ ч. ложки соды, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 1 яйцо, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, ½ ч. ложки растительного масла или 10 г сала, соль — по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять в миску, смешать с содой и лимонной кислотой. Отделить белок от желтка. Желток взбить с молоком. К муке добавить соединенное с яичным желтком молоко. Перемешать.

Растопить сливочное масло (маргарин), а затем потихоньку, непрерывно размешивая, влить его в тесто. Взбить тесто до образования однородной массы и оставить на 1 час. Яичный белок взбить. Слегка помешивая, добавить в тесто непосредственно перед выпеканием вафель.

За 10 минут до выпекания установить вафельницу на металлический поднос и включить в сеть. Обе половинки вафельницы смазать растительным маслом или несоленым салом. Тесто выкладывать на нижнюю часть вафельницы небольшими порциями. Если тесто жидковатое, оно само растечется, густое нужно слегка разровнять.

Время выпекания вафель легко определить: если пар больше не выделяется, вафля готова. Обычно вафля готовится 2 минуты. Готовые вафли не складывать друг на друга, а выкладывать на решетку, чтобы они подсохли.

Венские вафли в силиконовых формах

Ингредиенты

150 г сливочного масла, 300 мл молока, 100 мл йогурта (или молока), 2 яйца, 300 г муки, 150 г сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 ч. ложка соды, лимонный сок — по вкусу.

Способ приготовления

Взбить яйца венчиком. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром. Соединить масляную и яичную массы. Перемешать до однородной консистенции. Разогреть молоко и влить в миску. Туда же добавить йогурт или заменить таким же количеством молока. Ввести просеянную муку и разрыхлитель, перемешать. Добавить соду, гашенную лимонным соком. Оставить тесто на 20–30 минут. По истечении времени заполнить силиконовые формы тестом, но не до края. Отправить вафли в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать 5–7 минут. Подавать со сгущенкой, джемом, вареньем или кремом.

Вафли на кефире

Ингредиенты

2 яйца, ½ стакана сахара, 1 стакан кефира, 1 стакан муки, 1 ст. ложка растительного масла (+ для смазывания вафельницы), соль — по вкусу.

Способ приготовления

Смешать яйца и сахар. Взбить миксером. Влить кефир, перемешать. Просеять в тесто муку и снова перемешать до однородности. Добавить растительное масло и соль. Снова перемешать. Тесто получается довольно жидкое.

Разогреть электровафельницу. Смазать ее растительным маслом. На середину налить 1½ ст. ложки теста и сразу закрыть вафельницу. Печь вафли до готовности (2 минуты, в зависимости от мощности вафельницы).

Вафли по этому рецепту нужно жарить как следует, иначе они будут мягкими и не будут хрустеть. Готовые вафли в горячем виде можно свернуть трубочкой.

Картофельные вафли с сыром

Ингредиенты

200 г картофеля, 1 яйцо, 150 г твердого сыра, 250 мл молока, 100 г муки, соль, черный молотый перец, тимьян свежий (или сушеный) — по вкусу, растительное масло — для смазывания вафельницы.

Способ приготовления

Картофель очистить и отварить до готовности (около 25 минут). Пока картофель горячий, размять его в пюре любым удобным способом.

Сыр натереть на мелкой терке и всыпать в картофельное пюре. Сюда же добавить листики тимьяна, яйцо, соль, перец и молоко. Хорошо перемешать. Частями добавить

муку. Хорошо все перемешать. Дать картофельному тесту постоять 10 минут.

Предварительно хорошо прогреть вафельницу. Смазать поверхность растительным маслом. На разогретую поверхность вафельницы выкладывать картофельное тесто, по 1½ ст. ложки для каждой вафли, печь около 4 минут.

Вафли из кабачков

Ингредиенты

300 г кабачков, 100 г муки, 3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, соль — по вкусу, растительное масло — для смазывания вафельницы.

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры, удалить семена, натереть на крупной терке. Добавить к натертым кабачкам соль и сметану. Перемешать массу. Вбить в миску яйцо, перемешать. Постепенно вмешать в кабачковую массу просеянную муку.

Вафельницу для толстых вафель разогреть, кулинарной кисточкой смазать пластины маслом. Выкладывать в вафельницу кабачковое тесто тонким слоем. Выпекать вафли до готовности, руководствуясь инструкцией к вашей вафельнице. Вафли из кабачков можно подавать с различными соусами.

Диетические вафли с творогом и бананом

Ингредиенты

80 г кукурузной муки, 80 г овсяной муки, 80 г ржаной муки, 1 банан, 100 г нежирного творога, 1 ст. ложка

растительного масла (+ для смазывания вафельницы), 1 яйцо, 1 ч. ложка соды.

Способ приготовления

Банан очистить от кожуры, поломать на кусочки и переложить в миску. Вилкой или картофелемялкой превратить банан в пюре. Добавить в пюре творог, яйцо и растительное масло, тщательно перемешать.

В творожно-банановую смесь всыпать кукурузную, овсяную и ржаную муку, а также пищевую соду. Ложкой вымешать однородное густое тесто.

Вафельницу для толстых вафель разогреть, при необходимости пластины смазать маслом (перед первой партией вафель, в дальнейшем не нужно смазывать). Выкладывать тесто по 1 ст. ложке на вафлю.

Готовить вафли до того момента, пока они не подрумянятся, около 3 минут.

Вафельные рожки с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для рожков: 80 г маргарина, 80 г сахара, 2 яйца, 160 г муки, ½—¾ стакана молока, растительное масло — для смазывания вафельницы; для крема: 1 стакан домашней сметаны, 2–3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка какао, 1 ч. ложка желатина, ½ стакана воды.

Способ приготовления

Маргарин взбить с сахаром, добавить желтки и снова взбить. Постепенно влить молоко и добавить муку. Перемешать все до однородности. Взбить белки, ввести их в тесто.

Разогреть вафельницу и смазать маслом. Наливать на середину по 1 ст. ложке теста. Выпекать вафли до румяности. Готовые вафли сразу же, пока они не затвердели, свернуть в форме рожков.

Приготовить шоколадный крем. Желатин замочить в прохладной воде, а затем, через 5–10 минут, растопить на водяной бане. Взбить сметану с сахаром и какао в пышный крем. Продолжая взбивать, влить желатин.

Готовым кремом начинить вафельные рожки, оставить в холодильнике на 1–2 часа.

Сырные вафли с зеленым луком

Ингредиенты

400 мл кефира, 140 г сливочного масла, 300 г твердого сыра, 1 пучок зеленого лука, 260 г муки, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки разрыхлителя, соль — по вкусу, растительное масло — для смазывания вафельницы.

Способ приготовления

Натереть на терке сыр. Зеленый лук мелко нарезать. Смешать кефир комнатной температуры, яйца, растопленное сливочное масло (оно не должно быть слишком горячим), сахар.

В муку добавить разрыхлитель и $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли. Если сыр несоленый, добавить больше соли. Просеять муку к жидким ингредиентам. Перемешать, чтобы не было комочков. Тесто должно получиться однородным, с гладкой поверхностью. Если масса выйдет слишком жидкой, добавить еще муки. Добавить сыр и зеленый лук. Перемешать.

Разогреть электровафельницу. Если у вас прибор без антипригарного покрытия, смазывать поверхность растительным маслом перед каждой последующей закладкой теста, иначе вафли прилипнут.

Выкладывать в каждую ячейку по 1 ст. ложке теста. Обжаривать вафли при средней температуре нагрева до готовности, около 5 минут.

Закусочные вафли с курицей и зеленым луком

Ингредиенты

260 г куриного филе, 20 г зеленого лука, 150 г муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 2 яйца, 60 г молока, 60 г сметаны, 2 ст. ложки растительного масла (+ для смазывания вафельницы), 750 мл воды, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления

Филе отварить в подсоленной воде до готовности, около 25 минут. Затем мясо достать из бульона и оставить остывать.

В миску разбить яйца. Добавить к ним сметану и молоко. Венчиком перемешать все до однородности. В получившуюся смесь всыпать муку, разрыхлитель, соль и перец. Снова все перемешать, тесто должно получиться, как для оладий.

Филе нарезать маленькими кубиками. Добавить куриное мясо и нарезанный тонкими колечками лук в тесто. Также влить в тесто растительное масло и перемешать его ложкой, чтобы тесто приобрело однородную консистенцию.

Выпекать вафли в вафельнице для толстых вафель. Перед первой закладкой теста смазать пластины вафельницы маслом. Для одной вафли брать 1 ст. ложку теста. Готовить вафли следует до светло-золотистого цвета. Всего получится примерно 10 вафель.

Закусочные вафли подавать горячими или теплыми, со сметаной.

Несладкие морковные вафли

Ингредиенты

230 г моркови, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки карри, соль, черный молотый перец — по вкусу, растительное масло — для смазывания вафельницы.

Способ приготовления

Морковь почистить и натереть на мелкой терке. Добавить к моркови яйцо, перемешать. Затем в морковную массу добавить муку, соль, перец и карри. Перемешать.

Вафельницу для толстых вафель разогреть, при необходимости пластины смазать маслом. Выложить морковную смесь на пластины, по 1½ ст. ложки для каждой вафли.

Готовить вафли около 3–4 минут. Подавать их можно горячими, теплыми или уже остывшими.

Вафельные трубочки на сковороде

Ингредиенты

200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 3 яйца, 150 г сахара, ванилин или ванильный сахар, соль — по вкусу.

Способ приготовления

В миске соединить яйца и сахар. Все хорошенько перемешать миксером до растворения сахара. Масло растопить до жидкого состояния. Это удобно сделать в микроволновой печи. В яичную смесь влить молоко и растопленное (но не слишком горячее) масло.

Добавить по маленькой щепотке соли и ванилина и все опять хорошенько перемешать. Затем добавить муку и размешать тесто до однородного состояния. Тесто должно получиться не слишком жидким, по консистенции — как для обычных вафель. Оно должно не растекаться по сковороде, а хорошо размазываться с помощью ложки.

Для изготовления вафель лучше всего подойдет сковорода с толстым дном. Сковороду смазывать ничем не нужно, поскольку вафли не подгорают, зато без масла они будут лучше подсушиваться. На разогретую сковороду вылить около 2 ст. ложек теста и равномерно распределить

по поверхности максимально тонким слоем. Если слой теста будет слишком толстым, вафли могут получиться не такими хрустящими.

Через 3 минуты, когда одна сторона вафель хорошенько подрумянится, перевернуть и обжарить ее около 1 минуты на другой стороне (также до румяной корочки). Вафли нужно жарить (сушить) на небольшом огне, так как при большом нагреве могут получиться блинчики.

Горячую вафлю, сняв со сковороды, сразу же скрутить в трубочку, поскольку остывшее изделие становится достаточно хрупким. Готовые вафли можно заполнить начинкой, например, кремом или вареной сгущенкой. Но и без начинки такие вафли очень вкусные. Для сохранения хрустящей структуры не следует хранить вафли в закрытой таре.

Вафли из дрожжевого теста

Ингредиенты

500 г муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 2 яйца, 120 мл молока, 1 ч. ложка жидкого меда, 250 г сливочного масла, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 ч. ложка ванильного экстракта, соль, молотая корица, сахар — по вкусу, растительное масло — для смазывания вафельницы.

Способ приготовления

В большой миске смешать муку, соль, корицу и дрожжи. Добавить ванильный сахар, перемешать. В отдельной миске взбить яйца, теплое молоко, мед и ванильный экстракт. В центре мучной горки сделать углубление и вылить в него яичную смесь, перемешать венчиком до однородности. Накрыть и отставить в сторону на 30 минут.

Небольшими порциями ввести в тесто размягченное сливочное масло, хорошо размешивая каждую