

Тыквенные тарталетки

с карамелизированным
миндалём ♥

Ингредиенты:

Тесто:

Мука: 100 г
Рубленый миндаль: 20 г
Сливочное масло: 75 г
Яйцо (желток): 1 шт.
Сахарная пудра: 1 ст. л.

Начинка:

Тыквенное пюре: 500 г
Мёд: 80 г
Яйца: 2 шт.
Крахмал: 1 ст. л.
Пряничная смесь или смесь «5 специй»: 2 г
Рубленый миндаль: 6 ст. л.
Сахарная пудра: 3 ст. л.

Приготовление:

1

Тесто: смешайте муку, пудру, миндаль, масло и желток. Соберите в шар, при необходимости добавьте 2–3 ст. л. воды. Уберите в холодильник.

2

Начинка: тыкву отварите или запеките до мягкости, сделайте пюре. Остудите. Добавьте яйца, мёд, специи и крахмал, взбейте миксером.

3

Сборка: тесто распределите по маленьким формочкам для тартелеток (диаметр 8–10 см). На дно выложите немного карамелизированного миндаля (орехи обжарьте с сахарной пудрой до коричневого цвета). Сверху вылейте тыквенную начинку.

4

Выпечка: выпекайте при 200°C около 20–25 минут. Готовые тарталетки смажьте мёдом и посыпьте оставшимися орехами.



Яблочные кранбл-маффины с овсяными хлопьями

Ингредиенты:

Крошка:

Мука: 160 г
Овсяные хлопья: 60 г
Сахар: 80 г
Сливочное масло: 100 г
Разрыхлитель: 1/2 ч. л.
Соль: по вкусу

Начинка:

Яблоки: 300 г
Сахар: 75 г
Корица: 1 ч. л.

Приготовление:

1

Крошка: смешайте муку, хлопья, сахар, соль и охлаждённое масло. Разотрите руками в мелкую крошку.

2

Начинка: яблоки нарежьте кубиками, смешайте с сахаром и корицей (по желанию можно слегка карамелизировать на сковороде).

3

Сборка: в формочки для маффинов выложите яблоки, сверху засыпьте крошкой.

4

Выпечка: запекайте при 180°C около 20-25 минут до золотистой корочки.



Мини-тарталетки с козым сыром и инжиром ♥

Ингредиенты:

Основа:

Песочное тесто: 1 лист

Начинка:

Козий сыр: 300 г

Греческий йогурт: 1 баночка

Лимонный сок: 1 ч. л.

Инжир: 10 шт.

Пармская ветчина: 5-6 ломтиков

Оливковое масло: по вкусу

Соль: по вкусу

Перец: по вкусу

Мёд: по вкусу

Зелёный лук: по вкусу

Кедровые орехи: по вкусу

Приготовление:

1

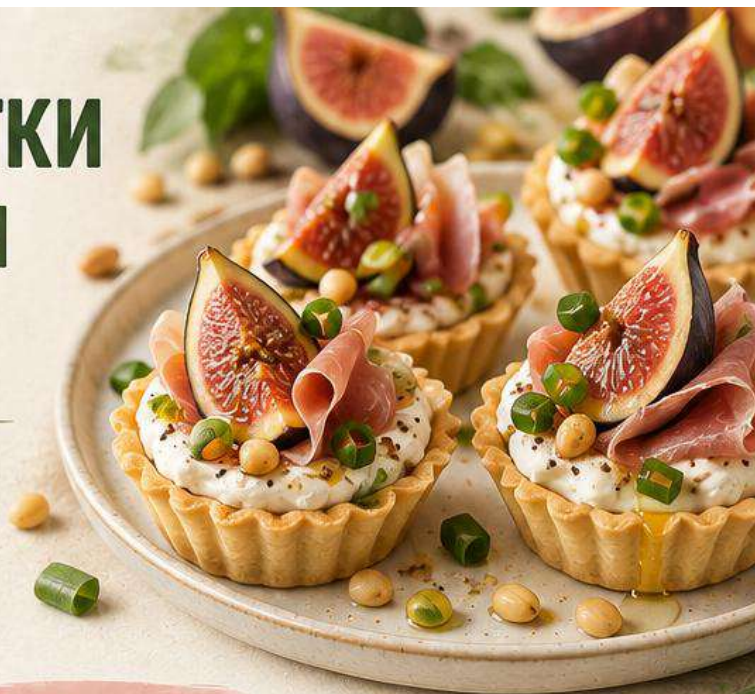
Основа: тесто выложите в маленькие формочки для тарталеток, наколите вилкой. Накройте пергаментом, засыпьте грузом (фасоль) и выпекайте при 180°C 10-15 минут. Остудите.

2

Начинка: смешайте козий сыр, йогурт, лимонный сок, масло, соль и перец. Распределите смесь по основам.

3

Сборка: в каждую тарталетку выложите кусочек ветчины и половинку инжира. Посыпьте зелёным луком и кедровыми орехами. Полейте мёдом.



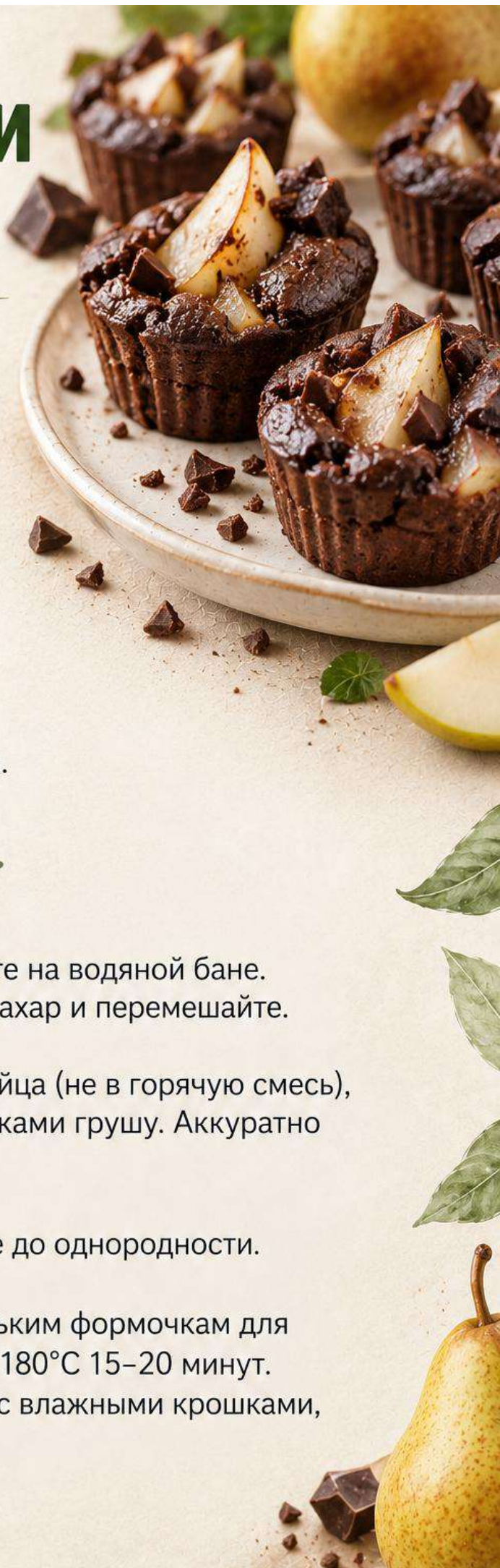
Мини-брауни с грушей

Ингредиенты:

Шоколад (56%)	150 г
Сливочное масло	150 г
Сахар	150 г
Яйца	150 г
Мука	80 г
Свежая груша	100 г
Ванильный экстракт ...	1/2 ч. л.

Приготовление:

- 1** Шоколад и масло растопите на водяной бане. Снимите с огня, добавьте сахар и перемешайте.
- 2** Добавьте слегка взбитые яйца (не в горячую смесь), ваниль и нарезанную кубиками грушу. Аккуратно перемешайте.
- 3** Всыпьте муку и вымешайте до однородности.
- 4** Разложите тесто по маленьким формочкам для маффинов. Выпекайте при 180°C 15–20 минут. Шпатель должен выходить с влажными крошками, но без сырого теста.



Мини-медовик с облепихой

Ингредиенты:

Коржи:

Яйца: 2 шт.
Сахар: 120 г
Мёд: 3-4 ст. л.
Сливочное масло: 120 г
Мука: 450-500 г
Сода: 1 ч. л.
Морковь (мелко натёртая):
по желанию

Крем:

Сметана жирная: по вкусу
Сливки: по вкусу
Облепиховый джем
или варенье: по вкусу
Сахар: по вкусу

Приготовление:

1

Тесто: яйца взбейте с сахаром. В кастрюльке растопите масло с мёдом и морковью, доведите до кипения. Добавьте яичную смесь, перемешайте и снимите с огня. Всыпьте муку с содой, замесите тесто.

2

Коржи: разделите тесто на небольшие кусочки. Раскатайте тонкие кружки (диаметр 6-8 см) и выпекайте при 190°C по 4-5 минут. Остудите.

3

Крем: взбейте сливки с сахаром, добавьте сметану и облепиховый джем.

4

Сборка: промажьте коржи кремом, собирая каждое пирожное отдельно. Обрезки измельчите в крошку и посыпьте ею пирожные.

