

## **Выпечка на скорую руку**

Вы не раз находили рецепты, сулящие пирог за 5 минут, но в итоге на приготовление уходил час? Что же, мы не будем обманывать уважаемых читателей и честно скажем: блюда, которые мы предлагаем, будут готовы через 40 минут, но ваше непосредственное участие в процессе приготовления займет максимум четверть часа.

### **Шарлотка – классика жанра**

Многие хозяйки начинали свою кулинарную карьеру с простой, но всегда удающейся шарлотки. А если взять вместо яблок груши (идеально подойдет сорт «Аббат»), то привычная шарлотка превратится в кулинарный шедевр. Итак, для приготовления понадобится:

- по одному стакану муки и сахара;
- 1 пакетик ванильного сахара;
- 150 грамм (3-4 шт.) яиц;
- 3 средних яблока;
- 5 грамм сливочного масла;
- соль и корица по вкусу.

Первым делом включаем духовку и выставляем температуру 200 градусов. Затем смазываем маслом форму (желательно разъемную, но и простая сковорода без ручки подойдет). Яблоки моем, вытираем, шинкуем на тонкие слайсы либо режем мелкими кубиками и кладем ровным слоем в форму.

В чаше миксера или миске взбиваем яйца с сахаром, затем в произвольном порядке добавляем остальные ингредиенты. Заливаем яблоки тестом и отправляем в духовку на 30-40 минут.

Готовый пирог остужаем, извлекаем из формы, нарезаем порционно и подаем с шариком ванильного мороженого.

### **Базовое песочное тесто**

Печенье, коржики, песочные пироги и даже пирожные «Корзиночка» - все это можно приготовить из одного теста. Для этого возьмем 1 часть сахара, 2 части жира и 3 части муки. То есть на 100 грамм сахарного песка добавляем 200 грамм жира (размягченного сливочного масла, спреда или маргарина) и 300 грамм муки. При желании по вкусу добавляем соль, ваниль, корицу, какао, шоколадные капли, дробленый грецкий орех и другие ароматизаторы или красители.

Основное правило для этого рецепта: все ингредиенты должны быть одинаковой температуры. Если масло не нагреть до комнатной температуры (не забывайте, что для равномерного размягчения необходимо нарезать его кубиками), то текстура готового изделия будет напоминать песочное тесто.

Итак, масло и сахар взбиваем, вкусовые добавки сразу же добавляем в массу. Муку просеиваем туда же и замешиваем тесто руками до однородности. Затем перекладываем его в пленку или пакет, сплющиваем в лепешку и отправляем в холодильник минимум на полчаса.

Охлажденное тесто раскатываем на силиконовом коврике либо сразу на бумаге для выпечки во избежание деформации готовых изделий. Толщина раскатки для печенья – примерно 5 мм. Вырезаем печенье формочками или обычной рюмкой.

Отправляем печенье в духовку, разогретую до 200 градусов, на 5-15 минут в зависимости от толщины изделия. При выпечке «Корзиночек» и песочных пирогов время приготовления увеличится до 20-30 минут.

Готовое тесто можно не использовать сразу, а хранить в холодильнике 2-3 дня.

Приятного аппетита!