

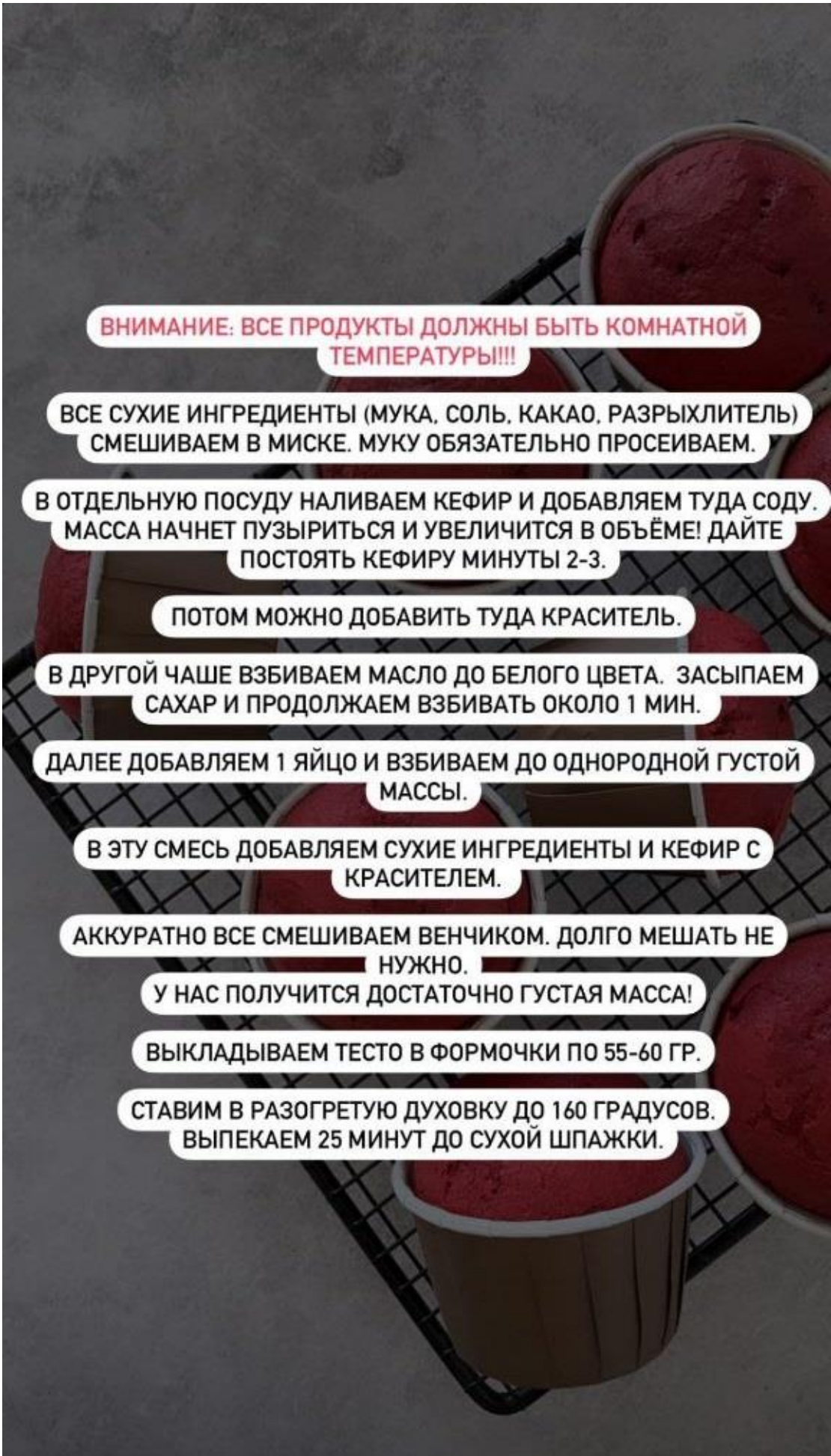
***КАПКЕЙКИ
КРАСНЫЙ БАРХАТ"***



8 штук

РЕЦЕПТ ТЕСТА:

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество продуктов
Масло сливочное (82,5% жирности)	50 гр
Сахар	80 гр.
Яйца (С2)	1 шт.
Кефир (2,5- 3,2 % жирности)	150 мл.
Ванильный сахар	5 гр.
соль	щепотка
сода	¼ ч.л.
разрыхлитель	5 гр.
мука	150 гр.
какао	5 гр.
Красный краситель гелевый, водорастворимый	1 ч.л.



**ВНИМАНИЕ: ВСЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ!!!**

ВСЕ СУХИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ (МУКА, СОЛЬ, КАКАО, РАЗРЫХЛИТЕЛЬ)
СМЕШИВАЕМ В МИСКЕ. МУКУ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОСЕИВАЕМ.

В ОТДЕЛЬНУЮ ПОСУДУ НАЛИВАЕМ КЕФИР И ДОБАВЛЯЕМ ТУДА СОДУ.
МАССА НАЧНЕТ ПУЗЫРИТЬСЯ И УВЕЛИЧИТСЯ В ОБЪЕМЕ! ДАЙТЕ
ПОСТОЯТЬ КЕФИРУ МИНУТЫ 2-3.

ПОТОМ МОЖНО ДОБАВИТЬ ТУДА КРАСИТЕЛЬ.

В ДРУГОЙ ЧАШЕ ВЗБИВАЕМ МАСЛО ДО БЕЛОГО ЦВЕТА. ЗАСЫПАЕМ
САХАР И ПРОДОЛЖАЕМ ВЗБИВАТЬ ОКОЛО 1 МИН.

ДАЛЕЕ ДОБАВЛЯЕМ 1 ЯЙЦО И ВЗБИВАЕМ ДО ОДНОРОДНОЙ ГУСТОЙ
МАССЫ.

В ЭТУ СМЕСЬ ДОБАВЛЯЕМ СУХИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И КЕФИР С
КРАСИТЕЛЕМ.

АККУРАТНО ВСЕ СМЕШИВАЕМ ВЕНЧИКОМ. ДОЛГО МЕШАТЬ НЕ
НУЖНО.

У НАС ПОЛУЧИТСЯ ДОСТАТОЧНО ГУСТАЯ МАССА!

ВЫКЛАДЫВАЕМ ТЕСТО В ФОРМОЧКИ ПО 55-60 ГР.

СТАВИМ В РАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ ДО 160 ГРАДУСОВ.
ВЫПЕКАЕМ 25 МИНУТ ДО СУХОЙ ШПАЖКИ.

ДЛЯ НАЧИНКИ ГОТОВЛЮ КОНФИ ИЗ КЛУБНИКИ

💖 Рецепт клубничного конфи 💖

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 🌸 Пюре клубники 80 гр.
- 🌸 сахар 20 гр.
- 🌸 Кукурузный крахмал 3 гр
- 🌸 Желатин 2 гр в 10 мл воды

Пюре клубники (я делаю из замороженной ягоды) ставим на огонь в сотейнике. Как только оно достигло 30-40 градусов, в пюре добавляем сахар, смешанный крахмалом. И доводим все до кипения.

Желатин замачиваем в воде. Затем растопленный желатин вводим в, слегка остывшее, пюре клубники. Тщательно перемешиваем.

Перекладываем в кондитерский мешок убираем и остужаем.

РАССКАЖУ ЛАЙФХАК, КАК
БЫСТРО ОСТУДИТЬ НАЧИНКУ ➡