

Бублики на виноградном соке

В некоторых рецептах самое сложное для юного повара – правильное произношение ингредиентов. Так мускатный орех очень хочет остаться муКСатным. Но Повар Вова справился и с этой задачей. Бублики на виноградном соке удались на славу.



#пища #выпечка #поварВова #готовимДома #готовимСАми
#готовимСдетьми

Бублики на виноградном соке. Ингредиенты:

Мука пшеничная – 210 граммов

Сок виноградный – 65 миллилитров

Масло растительное – 65 миллилитров

Сахар коричневый – 70 граммов + 3 ст.л. для посыпки

Корица – 1/4 чайной ложки

Гвоздика – 1/8 чайной ложки

Орех мускатный – 1/8 чайной ложки

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Коньяк – 1 столовая ложка



Бублики на виноградном соке.

Приготовление:

Муку просеять и перемешать с разрыхлителем.

Добавить корицу, гвоздику, мускатный орех.

Всыпать сахар и перемешать все сухие ингредиенты.

Добавить к мучной смеси масло, сок и коньяк, хорошо вымесить руками.

От теста отрывать кусочки размером с грецкий орех, раскатать колбаски и сделать колечки. Уложить на непригораемую бумагу или коврик.

Перед отправкой в духовку посыпать колечки сахаром.

Выпекать в разогретой до 170 градусов по Цельсию духовке 10-15 минут.

Рецепт найден здесь.



Повар Вова и всем известная Шарлотка. Шарлотка. Самый первый рецепт который я научился готовить (примерно в Володином возрасте). Тот самый рецепт, тот самый вкус. Очень простой, быстрый и вкусный рецепт. Приготовьте его со своими детьми или друзьями. Совместный труд на кухне сближает. Проверено.

Хлебные кексики с омлетом от повара Вовы. Говорят, что хлебные кексики с омлетом нужно есть обязательно, пока они тёплые. Сложно оспорить, потому, что остыть они не успели. Даже самому повару ничего не досталось (а просто кому-то надо меньше играть в планшет).

Лёгкая и быстрая а-ля пицца на лаваше. У всех пицца круглая – а у нас квадратная. Да ещё и из лаваша. Налетай, торопись, а то уж больна вкусна. Повар Вова старался не зря!

Очень простой, быстрый и вкусный рецепт. Естественно, а-ля пицца на лаваше. Приготовьте его со своими детьми или друзьями. Совместный труд на кухне сближает. Проверено.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.