

Моё детство прошло в деревне у бабушки, куда собирались все её внуки на летние каникулы. Бабушка любила стряпать, и баловала нас всякими вкусностями: оладушками, сдобными булочками, пончиками, пышками и прочей выпечкой. Однако самой любимой и желанной едой на завтрак было у нас, печенье в форме выпекаемое на газе. Ведь достаточно было съесть несколько штук этого домашнего печенья, запив кружкой молока, и ты можешь бежать к своим деревенским друзьям, прихватив несколько печений для угощения. Когда же поспевали яблоки в бабушкином саду, бабушка нам пекла простое, домашнее яблочное печенье в форме треугольников, кружков или фигурок зверей.

Дети повзрослели и теперь у них у самих уже внуки. Бабушки не стало, и рецепт её домашнего печенья был утерян. Я несколько раз пыталась приготовить своим внукам печенье в форме, как потчевала нас бабушка в детстве по рецептам из кулинарных книг и интернета, но оно не напоминало вкусное, бабушкино печенье.

[desc]Однажды, перебирая мамины записи, я обнаружила рецепт бабушкиного, домашнего печенья и приготовила его своим внукам. Они были в восторге, [/desc]и теперь я решила опубликовать его рецепт на всеобщее обозрение. Порадуйте и вы своих детей и внуков этим вкусным печеньем.

Печенье в форме, как в детстве – рецепт

Готовится такое домашнее печенье в форме очень быстро и просто. Для его приготовления потребуются продукты (ингредиенты):

- Яйца куриные – 4-5 штук (зависит от их размера);
- Мука пшеничная – 280 грамм;
- Сахар – 150 грамм;
- Масло сливочное, топлённое – 200 грамм;
- Прокисшее молоко – 50 мл;
- Сода пищевая – 7 грамм;
- Уксус – 5 мл;
- Соль – по вкусу

- Ванилин – 1 грамм.

Процесс приготовления

Перед приготовлением теста для домашнего печенья как в детстве, нужно заранее вынуть масло сливочное из холодильника.

В миску или кастрюлю разбиваем яйца, добавляем сахар, ванилин, соль и взбиваем миксером или венчиком до образования пены, затем добавляем топленое масло.

Продолжая мешать массу венчиком или миксером, добавляем скисшее молоко и соду, потом добавляем муку до получения массы с консистенцией густой сметаны.

Выпекание

Для выпечки домашнего печенья в формочках на газе или электроплите, требуется вафельница. Перед выпечкой, её следует подогреть, внутри же смазать сливочным маслом.

Затем выложить тесто на сковороду и сильно сжать обе её части, а лишнее тесто, вылезшее наружу, удалить.

Ставим вафельницу на плиту и выпекаем с одной стороны, через 2 - 3 минуты переворачиваем другой стороной и выпекаем столько же.

По этой же рецептуре делается тесто под печенье «Орешки». Однако выпекается печенье «Орешки» в вафельнице внутренние формочки, которой напоминают скорлупу грецкого ореха.

Если отсутствует такая сковородка дома, можно сделать печенье без неё.

- Для этого вы замешиваете из продуктов, перечисленных выше густое тесто (как на булочки);
- Раскатываете тесто в лепёшку толщиной 2 – 3 см;
- Вырезаете из неё с помощью формочек (треугольники, звёзды, фигурки зверей и прочие) печенье и выпекаете на сковородке.

Немного интересного о формах

Домашнее печенье в формочках выпекается в специальных сковородках – вафельницах, состоящих из двух скреплённых между собой половинок с ручками, которые ходят относительно друг друга. Внутри вафельницы расположены ячейки разной конфигурации. При накладывании теста в них, а затем при смыкании обеих половинок и дальнейшем выпекании, выходит выпечка по образцу.

Форма для выпекания печенья «Орешки» устроены иначе. С одной стороны вафельницы находятся вогнутые формочки, напоминающие половинки ореха, с другой выпуклые. При накладывании теста, смыкании двух половинок этой сковородки с дальнейшим выпеканием, получается вафля, напоминающая половинку скорлупы ореха.

Есть формочки для печенья своими руками, выполненные из металла или пластика, в форме различных фигурок, звёзд, треугольников, ромбов. При надавливании такого штампа на лепёшку, получается выпечка заданной конфигурации. Моё детство прошло в деревне у бабушки, куда собирались все её внуки на летние каникулы. Бабушка любила стряпать, и баловала нас всякими вкусностями: оладушками, сдобными булочками, пончиками, пышками и прочей выпечкой. Однако самой любимой и желанной едой на завтрак было у нас, печенье в форме выпекаемое на газе. Ведь достаточно было съесть несколько штук этого домашнего печенья, запив кружкой молока, и ты можешь бежать к своим деревенским друзьям, прихватив несколько печений для угощения. Когда же поспевали яблоки в бабушкином

саду, бабушка нам пекла простое, домашнее яблочное печенье в форме треугольников, кружков или фигурок зверей.

Дети повзрослели и теперь у них у самих уже внуки. Бабушки не стало, и рецепт её домашнего печенья был утерян. Я несколько раз пыталась приготовить своим внукам печенье в форме, как потчевала нас бабушка в детстве по рецептам из кулинарных книг и интернета, но оно не напоминало вкусное, бабушкино печенье.

[desc]Однажды, перебирая мамины записи, я обнаружила рецепт бабушкиного, домашнего печенья и приготовила его своим внукам. Они были в восторге, [/desc]и теперь я решила опубликовать его рецепт на всеобщее обозрение. Порадуйте и вы своих детей и внуков этим вкусным печеньем.

Печенье в форме, как в детстве – рецепт

Готовится такое домашнее печенье в форме очень быстро и просто. Для его приготовления потребуются продукты (ингредиенты):

- Яйца куриные – 4-5 штук (зависит от их размера);
- Мука пшеничная – 280 грамм;
- Сахар – 150 грамм;
- Масло сливочное, топлённое – 200 грамм;
- Прокисшее молоко – 50 мл;
- Сода пищевая – 7 грамм;
- Уксус – 5 мл;
- Соль – по вкусу
- Ванилин – 1 грамм.

Процесс приготовления

Перед приготовлением теста для домашнего печенья как в детстве, нужно заранее вынуть масло сливочное из холодильника.



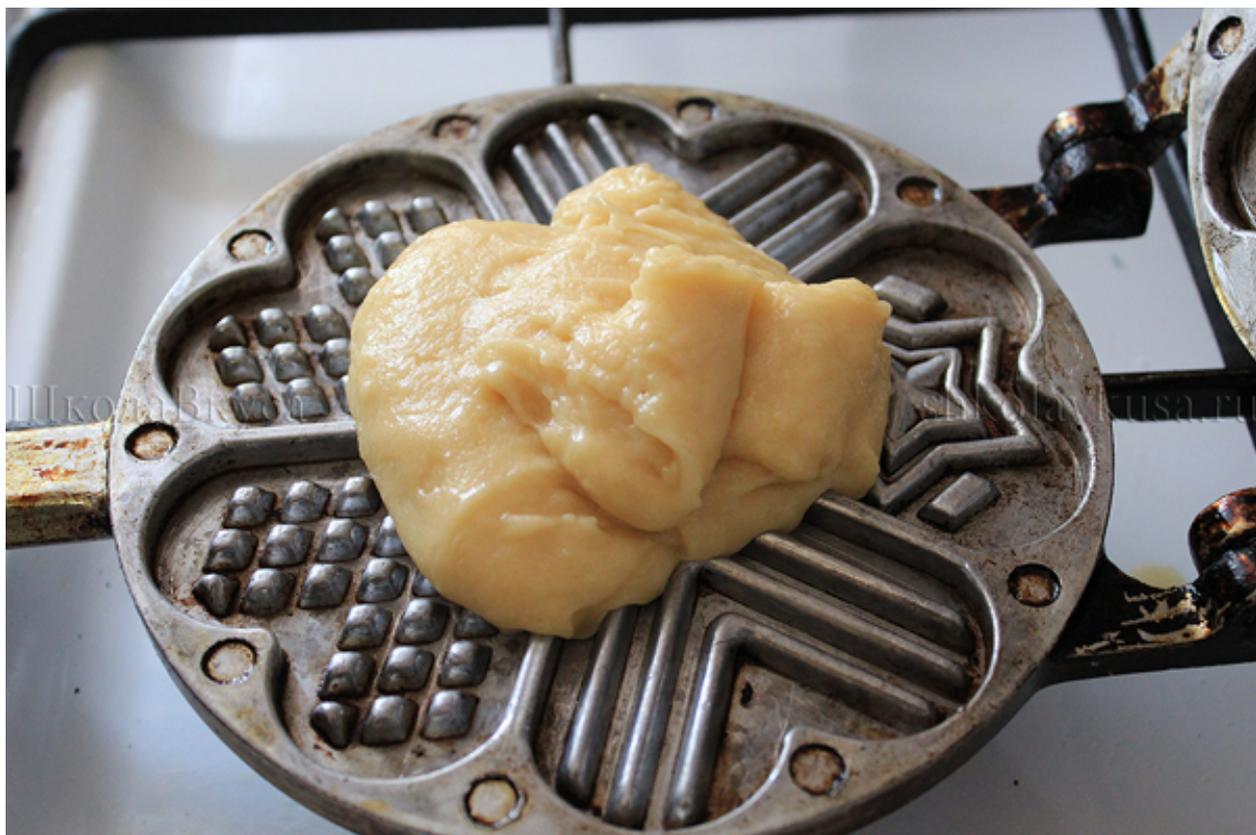
В миску или кастрюлю разбиваем яйца, добавляем сахар, ванилин, соль и взбиваем миксером или венчиком до образования пены, затем добавляем топленое масло.

Продолжая мешать массу венчиком или миксером, добавляем скисшее молоко и соду, потом добавляем муку до получения массы с консистенцией густой сметаны.



Выпекание

Для выпечки домашнего печенья в формочках на газе или электроплите, требуется вафельница. Перед выпечкой, её следует подогреть, внутри же смазать сливочным маслом.



Затем выложить тесто на сковороду и сильно сжать обе её части, а лишнее тесто, вылезшее наружу, удалить.



Ставим вафельницу на плиту и выпекаем с одной стороны, через 2 - 3 минуты переворачиваем другой стороной и выпекаем столько же.





По этой же рецептуре делается тесто под печенье «Орешки». Однако выпекается печенье «Орешки» в вафельнице внутренние формочки, которой напоминают скорлупу грецкого ореха.





Если отсутствует такая сковорода дома, можно сделать печенье без неё.

- Для этого вы замешиваете из продуктов, перечисленных выше густое тесто (как на булочки);



- Раскатываете тесто в лепёшку толщиной 2 - 3 см;



- Вырезаете из неё с помощью формочек (треугольники, звёзды, фигурки зверей и прочие) печенье и выпекаете на сковородке.



Немного интересного о формах

Домашнее печенье в формочках выпекается в специальных сковородках – вафельницах, состоящих из двух скреплённых между собой половинок с ручками, которые ходят относительно друг друга. Внутри вафельницы расположены ячейки разной конфигурации. При накладывании теста в них, а затем при смыкании обеих половинок и дальнейшем выпекании, выходит выпечка по образцу.



Форма для выпекания печенья «Орешки» устроены иначе. С одной стороны вафельницы находятся вогнутые формочки, напоминающие половинки ореха, с другой выпуклые. При накладывании теста, смыкании двух половинок этой сковородки с дальнейшим выпеканием, получается вафля, напоминающая половинку скорлупы ореха.



Есть формочки для печенья своими руками, выполненные из металла или пластика, в форме различных фигурок, звёзд, треугольников, ромбов. При надавливании такого штампа на лепёшку, получается выпечка заданной конфигурации.

