

ТЕФТЕРЪТ С ДЕТСКИ КОЛЕДНИ РЕЦЕПТИ НА

13-ТЕ ДЖУДЖЕТА НА ДЯДО КОЛЕДА



СЪДЪРЖАНИЕ

ОВЕСЕНИ КОЛЕДНИ БИСКВИТИ

МАРГАРИТА ПЕТРОВА
mommys_s_world

ДЖИНДЖИФИЛОВИ СЛАДКИ

БИЛЯНА ГОРРИН
eatsmarter.bg

ОВЕСЕНИ БИСКВИТИ С ТИКВА

ВЕРНИКА ГЕОРГИЕВА
dessertsvalley

ПОРТОКАЛОВИ БИСКВИТИ

ВЕРНИКА ГЕОРГИЕВА
dessertsvalley

МЕКИ СЛАДКИ СЪС СЛАДЪК КАРТОФ

ДАНИЕЛА ЛАМБОВА
daniscookings

БИСКВИТИ КОЛЕДНИ ЕЛХИ

ГАБРИЕЛА ЦУЛИН
gabrielatsulin

ВЕГАН ДЖИНДЖИФИЛОВИ СЛАДКИ

ГАБРИЕЛА ХРИСТОВА
Gabbys_food_photos

БИСКВИТИ КОЛЕДНИ ЕЛХИ

ГАБРИЕЛА ЦУЛИН
gabrielatsulin

БИСКВИТИ ЛИНЦЕР

ВЕНЕТА РОМАНСКИ
veneta.romanski

БИСКВИТИ ЕЛЕНЧЕТА

ГАБРИЕЛА ЦУЛИН
gabrielatsulin

БОНБОНИ ОТ ДЮЛИ

СТАНКА СТОЯНОВА
know.how.to.cook

МЕДЕНКИ С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

СТАНКА СТОЯНОВА
know.how.to.cook

ВЕГАН СКАЛИЧКИ

КРИСТИНА ОРСОВА
KRISTINA_ORSOVA

ЯБЪЛКОВИ МЪФИНИ ЕЛХИЧКИ

МАРГАРИТА ПЕТРОВА
mommys_s_world

ЩРУДЕЛ КЕКСЧЕТА С КОКОСОВА ГЛАЗУРА

АЛЕКСАДРИНА ТОПАЛОВА
aleksadriann

КАНЕЛЕНИ РУЛЦА

ВЕНЕТА РОМАНСКИ
veneta.romanski

БРАУНИ ЕЛХИЧКИ

НИКОЛ КУНЕВА
nicolekuneva

ЯБЪЛКОВ ЩРУДЕЛ

ХАРИТИНА ВИДЕНОВА
profesiyamama

ЯБЪЛКОВ СЛАДКИШ

ДАНИЕЛА ЛАМБОВА
daniscookings

МЕДЕНА ТОРТА ЕЛХА

ХАРИТИНА ВИДЕНОВА
profesiyamama

ДЕТСКО ГРЕЯНО ВИНО

БИЛЯНА ГОРРИН
eatsmarter.bg

МАКЕТ ЗА ДЖИНДЖИФИЛОВА КЪЩИЧКА

МАГИ КАЛЕЙНСКА
1MINMAMA

ОВЕСЕНИ КОЛЕДНИ БИСКВИТИ

МАРГАРИТА ПЕТРОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1 яйце
50 мл разтопено кокосово масло/
масло
1ч.л. канела
1ч.л. бакпулвер
2с.л. сироп от агаве
5с.л. с връх кокосова захар
200- 220 г овесено брашно

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В купа се смесват сухите съставки - брашно, канела, бакпулвер.

В отделна купа се изсипват кокосовата захар, сироп от агаве, разтопеното кокосово масло и се разбърква добре с телена бъркалка.

Към течната смес се добавя яйцето и отново се разбърква.

Към яйчената смес постепенно се добавят сухите продукти и се меси меко тесто.

Увива се тестото в стреч фолио и се оставя в хладилник за 30 минути.

Тестото се разточва между два листа хартия за печене и се изрязват с подходящи формички.

Бисквитките се пекат върху хартия за печене в предварително загрята фурна на 180 градуса.

Изпичат се бързо за около 5-7 минутки (в зависимост от дебелината им).

Получават се сладникави бисквитки, които не са твърди и лесно се разтрошават.



ДЖИНДЖИФИЛОВИ СЛАДКИ

БИЛИАНА ГОРРИН



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

350 г брашно от лимец

2 яйца

4 с.л. кокосова захар

175 г краве масло

2 с.л. мед

3 ч.л. джинджирил на прах

2 ч.л. канела на прах

1/2 ч.л. сода бикарбонат

кората на 1/2 портокал

За глазурата:

2 белтъка

300 г пудра захар

2 с.л. лимонов сок.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В купа се смесват брашното, содата, джинджирилът и канелата.

Разтопява се маслото със захарта и меда. След като сместа изстине, се добавя към нея яйцата, брашното с подправките и коричките от портокала.

Замесва се тесто и се оставя за около 40 мин. в хладилник.

Охладеното тесто се разточва и се изрязват формичките.

Пекат се върху хартия за печене за около 10 мин. на 180 градуса.

За глазурата се разбиват белтъците с миксер и бавно се добавят пудрата захар и лимонов сок.

Украсяват се изстиналите сладки с глазурата с понш.



ОВЕСЕНИ БИСКВИТИ С ТИКВА

В Е Р О Н И К А Г Е О Р Г И Е В А



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

160 г пшенично брашно (или от лимец/
спелта)
60 г овесени ядки
1 ч.л канела
½ ч.л джинджифил на прах
½ ч.л сода
160 г пюре от тиква
80 г кокосова захар
50 г кокосово масло (разтопено)
1 яйце

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Фурната се загрева на 180 градуса с вентилатор.

В купа се смесват сухите съставки - брашното, овесените ядки, канелата, джинджифила и содата.

В друга купа се разбива яйцето с вилица. Добавя се към тях пюре от тиква, кокосовата захар и разтопеното кокосово масло и се разбърква добре.

Добавят се сухите съставки към течните и се разбърква.

Върху тава с хартия за печене се оформят бисквити с помощта на супена лъжица, като 1 бисквитка = 1 препълнена супена лъжица. Постава се по 1 с.л от сместа на разстояние една от друга върху хартията и се дооформят с лъжицата за да станат кръгли бисквитките.

Бисквитите се пекат за 15 минути и се оставят да се охладят в тавата.



ПОРТОКАЛОВИ БИСКВИТИ

В Е Р О Н И К А Г Е О Р Г И Е В А



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

50 г кокосово масло

70 г мед

4 с.л прясно изцеден сок от портокал
кората на 1 портокал

1 ч.л бакпулвер

180 г пълнозърнесто брашно от лимец

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрява се фурната на 180 градуса с вентилатор.

Поставя се кокосовото масло и агавето в малък съд на слаб огън на котлона, докато се разтворят и се смесят.

Отстранява се от огъня, изсипва се разтопената хомогенна смес в по-голяма купа и се добавя изцедения портокалов сок и настърганата кора. Разбърква се с лъжица.

След това се добавя бакпулвера и брашното и отново се разбърква добре.

Взима се 1 с.л от сместа, с ръце се оформя кръгло топче и се поставя върху тава с хартия за печене. Повтаря се докато свърши сместа за бисквитките.

Притискаме всяко топче леко с вилица. (При печене бисквитките допълнително ще набухнат).

Бисквитите се пекат 9-10 минути в предварително загрята фурна.



МЕКИ СЛАДКИ СЪС СЛАДЪК КАРТОФ

ДАНИЕЛА ЛАМБОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

60 г пълнозърнесто брашно от спелта
30 г кокосово брашно
120 г кокосова захар
85 г разтопено масло
1 яйце
160 г пюре от сладък картоф (виж бележките)
½ ч.л. бакпулвер
½ ч.л. канела

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В малка купа се смесват брашното от спелта, кокосовото брашно, бакпулвера и канелата. Разбърква се добре.

В по-голяма купа се разбиват с тел маслото с кокосовата захар, докато се смесят. Добавя се яйцето и отново се разбива.

Прибавя се пюре от сладък картоф и се разбърква с дървена лъжица, докато се получи гладка смес.

Постепенно се изсипват и сухите съставки, като се разбъркват с дървената лъжица до пълното им поемане.

Оставя се тестото да се охлади за 1 час, покрито с фолио за свежо съхранение.

Поставя се хартия за печене върху две големи тави. Приготвят се топчета с големината на орех и се нареждат отгоре.

Пекат се в средата на фурната за 10-12 минути на 180° C или докато сладките започнат да потъмняват по ръбовете

Съхраняват се бисквитите до 7 дни в затворена кутия в хладилника.

Как да направите пюре от сладък картоф:

Надупчете 1-2 батата с вилица и ги увийте в алуминиево фолио. Печете ги на 180°-200° C за около час, докато при набождане с вилица се усещат меки.

Охладете бататите, обелете ги и ги намачкайте с вилица или ги смелете в кухненски робот.



БИСКВИТИ КОЛЕДНИ ЕЛХИ

ГАБРИЕЛА ЦУЛИН



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

150 г бадемово брашно
50 г кокосово брашно
50 г кокосово масло
10 г цейлонска канела
20 г натурално какао 22 - 24%
50 г еритритол на прах или кокосова захар
1 капка етерично масло от лимон
2 яйца

за глазурата:
100 г какаова паста
50 г еритритол на прах или кокосова захар
кокосов чипс

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ


Слагат се всички продукти в дълбока купа и се замесва меко тесто. Разточва се тестото между два листа хартия за печене и се изрязват бисквитките с формички елхи.

Подреждат се елхите в тава, покрита с хартия за печене. Пекат на 180 градуса за 12-15 минути. След изпичане, се оставят бисквитите да изстинат.

Приготвя се глазурата като се разтопява какаовата паста на водна баня, а след това се добавя стевията за сладкиши и десерти.

Разбърква се добре и се потопя всяка бисквита в глазура. Поръсва се по желание кокосов чипс.





ВЕГАН ДЖИНДЖИФИЛОВИ СЛАДКИ

ГАБРИЕЛА ХРИСТОВА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

2 1/4 ч.ч. брашно
2 ч.л. джинджифил на прах
2 ч.л. канела
1/4 ч.л. карамфил на прах
1/2 ч.л. сода
3/4 ч.ч. кокосова захар
1/2 ч.ч. разтопено кокосово масло
1/4 ч.ч. фъстъчено масло
1/4 ч.ч. меласа
1 ч.л. ленено семе на прах
3 ч.л. топла вода

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

От лененото семе и водата се прави ленено яйце (смесват се, разбъркват се и се оставят за няколко минути)

Брашното се смесва с подправките, содата и кокосовата захар и се разбърква.

Кокосово масло, фъстъченото масло и меласата се смесват и към тях се добавя лененото яйце.

Тази смес се прибавя към сухата и се замесва тесто. Тестото ще бъде ронливо, но като притиснете с пръсти ще се оформя добре. (Ако прецените, че не се оформя добавете още малко топла вода, около 50 мл. най-много)

Оформя се на диск и се оставя в хладилник за 30 минути.

Разделя се на две и се разточва с дебелина 5мм между два листа хартия за печене. Изрязват се формички, поставят се в тава с хартия за печене и се пекат на 180 градуса за около 10 минути.

След изпичане се оставят да изстинат.

От това тесто може да направите джинджифилова къщичка като на снимката като използвате прикачения шаблон.



БИСКВИТИ КОЛЕДНИ ЕЛХИ

ГАБРИЕЛА ЦУЛИН



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1 голямо яйце
100 г пресни орехи
1/2 ч.ч. кокосова захар
200 г брашно от орехи
125 г краве масло, меко
2 с.л. мед
1 ч.л. бакпулвер
1 ч.л. канела
1 капка етерично масло от канела

за глазурата:
бял шоколад за заливка
смян шам фъстък

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Орехите се мелят в блендер на много ситно.

Слагат се орехите заедно с брашното от орехи и бакпулвера в купа.

Прави се кладенче по средата и в него се добавят останалите продукти. Замесва се меко тесто, а след това внимателно се разточва на тънко.

Имайте на предвид, че тестото става леко ронливо.

Слага се хартия за печене в голяма тава и с помощта на форма се изрязват бисквитки под формата на звездички. Прехвърлят се в тавата внимателно.

Пекат се в предварително загрята на 175 - 180 градуса фурна за около 8-10 минути.

Изважда се тавата от фурната и се оставят бисквитите в нея, за да се охладят както са в тавата.

Много са крехки, когато са горещи и трябва да се оставят да се охладят напълно, преди да се отлепят от хартията.

Белият шоколад се разтопява на водна баня и се потопя всяка бисквитка от едната страна в шоколад. Поръсват се със смян шам фъстък по желание.


Приберат се е в метална кутия или стъклен буркан, плътно затворени.

Могат да издържат до един месец без проблем.



БИСКВИТИ ЛИНЦЕР

ВЕНЕТА РОМАНСКИ



БИСКВИТИ
Линцер

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1/2 ч.ч. пудра от фурми или кафява
захар
125 г меко масло
1 1/2 ч.ч брашно
1/2 ч.л бакпулвер
1 яйце
канела
кардамон
карамфил
сладко по избор

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Тестото се приготвя по класическия начин за маслени бисквити. Маслото трябва да е меко, но не течно. Разбива се със захарта на пухкав крем. Добавя се яйцето, при постоянно бъркане. Прибавя се бакпулвера, подправките и постепенно се добавя брашното, до пълното му усвояване. Накрая тестото става на трохи, събира се на топка и се слага в хладилник, за около 30мин. Пудрата от фурми заместител на захарта, а в тази рецепта се вписва чудесно. Фурната се пуска да се загрява на 180градуса.

Разточва се върху хартия за печене и с помощта на формички, се изрязват бисквитки в желаната форма. С по-малка форма се изрязват "прозорчета" на половината бисквити. Подреждат се върху хартия за печене или подложка до готовност (10-12минути) Наблюдавайте ги-много бързо изгарят.

След като са готови и изстинат напълно, с помощта на малка лъжичка поставете домашно сладко без захар, в моя случай - от малини върху средната част на неизрязаните бисквити, а изрязаната се залепва отгоре. Притискайки горната към долната бисквитка, сладкото от малини "се подава" през прозорчето.

Сладкото си го приготвям като пресни или замразени малини слагам на среден огън, докато се поизпари течността. Ако плодът е твърде кисел, може да се добави мед за подслаждане.



БИСКВИТИ ЕЛЕНЧЕТА

ГАБРИЕЛА ЦУЛИН



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

130 г брашно от овес

30 г кокосова захар

70 г фъстъчено масло

1 капка етерично масло от портокал

1 яйце

био течен шоколад

био претцели

бели шоколадови капки с кокосово мляко

натурални шоколадови капки

веган дулсе де лече или друг крем по избор*

зрънца нар

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Замесва се меко тесто от посочените продукти. Оформят се малки бисквитки с размер на френски макарон. Подреждат се в тава с хартия за печене на дъното. След това се изпичат бисквитките на 180 градуса за 8-9 минути. Изват се от фурната и се оставят да изстинат.

Намазва се всяка бисквитка с био течен шоколад. Поставят се по два претцела за ушички. Отчупва се една малка част претцел за устичка.

Постя се по едно зрънце нас за носле. Поставят се по две шоколадови веган капки за основа за очички. Отгоре се поставя по едно топче (оформете го) от веган дулсе де лече. Завършва се очичките с капчица натурален шоколад.

Съхраняват се на прохладно място, заради течният шоколад.



БОНБОНИ ОТ ДЮЛИ

СТАНКА СТОЯНОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

200 г печена дюля
120 г орехи
5 сушени сини сливи
2 с.л. мед
2 с.л. разтопено кокосово масло
1/2 ч.л. канела

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Включва се фурната да загрява на 160-170 градуса.

Измиват се дюлите под течаща вода, за да се отстрани мъха, с който са покрити.

Обелват се и режат на четвъртини. Почистват се от семената и подреждат резените дюля в тава, добавя се 1 ч.ч. вода и пекат, докато започнат да омекват.

През това време се накисват сушените сини сливи в топла вода, за да набъбнат.

Когато дюлите омекнат достатъчно, се изважда тавата от фурната и се преместват дюлите в чиния. Не се оставяйт да се охлаждат в тавата, за да не поемат повече вода.

Орехите се пекат в сух тиган, след което се охлаждат и мелят на ситно в кухненски робот или с мелачка за орехи.

Поставят се в купата на кухненския робот охладените дюли (претеглете 200г), сушените сливи (отцедени от водата), меда, кокосовото масло и подправките.

Пасира се всичко, докато се получи хомогенна смес.

Прибавя се 50 г от смлените орехи към плодовата смес и се разбърква с вилица.

Прибира се сместа за 7-8 минути във фризера, за да стегне по-бързо и

бонбоните да са по-лесни за оформяне. Оформят се бонбони с големи на орех и се овалват в смлените орехи.

Съхраняват се 2-3 дни в хладилник.



МЕДЕНКИ С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

СТАНКА СТОЯНОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1 яйце
100 г бадемово брашно
60 г мед
50 г фъстъчено масло
30 г нишесте от тапиока
1 ч.л. бакпулвер
1/2 ч.л. канела
1/4 ч.л. джинджифил на прах
1/8 ч.л. смян карамфил
1/8 ч.л. смян кардамон

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разбиват се яйцето в купа. Прибавя се меда и фъстъченото масло и се разбива с телена бъркалка продуктите, докато се получи хомогенна смес.

В отделна купа се смесват всички сухи съставки и се разбъркват. Добавя се брашното и подправките към течните съставки. Разбърква се до получаване на лепкаво тесто.

Покрива се купата с капак или домакинско фолио. Слага се в хладилник и оставя да се охлади поне за 2-3 часа. Може да престои там и една нощ.

Включва се фурната на 160-170 градуса в режим с вентилатор. Оформят се с ръце топчета с размер на малък орех и подреждат на разстояние едно от друго в тава с хартия за печене на дъното.

Сладките се пекат за 6-8 минути, докато започнат да придобиват златист загар. Наблюдават се, защото времето за печене може да варира в зависимост от размера на меденките и фурната.

След охлаждане може да се декорират с разтопен шоколад или какаова маса.



ВЕГАН СКАЛИЧКИ

КРИСТИНА ОРСОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

50 г сурови лешници (може да се заменят с орехи или бадеми)
40 г кокосово брашно
30 г фини овесени ядки без глутен
150 г обезкостени фурми
3 с.л. рожково брашно (за дечица над 3 години може и какао на прах)
4 с.л. кокосово масло на стайна температура

За глазурата:
80 г шоколадови капки*
1 с.л. кокосово масло
2 с.л. кокосово брашно или кокосови стърготини
*За дечица под 2 години може да смесите кленов сироп или петмез от фурми и рожково брашно, ако не искате да използвате какао.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В чопър се смилат лешниците и овесените ядки.

Добавя се кокосовото и рожковото брашно и се смилат отново за кратко.

Добавят се фурмите и маслото и се смилат, докато се получи гъста лепкава смес. С ръце се оформят скаличките, като може да се направят по-големи и по-малки за разнообразие.

Подреждат се в чиния и се прибират в хладилника, за да стягат.

Разтопява се шоколадът на водна баня, като се бърка постоянно. Веднага щом целият шоколад се разтопи, се добавя кокосовото масло и се маха от котлона, бъркайки постоянно, за да се смеси с шоколада. Маслото придава блясък на глазурата и аромат.

Излива се по малко от глазурата върху всяка скаличка и се поръсва с кокосово брашно или кокосови стърготини, за да имитира сняг.

Прибират се в хладилник, за да се стегне глазурата.

Изваждат се от хладилника поне половин час преди консумация, за да са меки и лесни за хапване и от най-малките дечица.



ЯБЪЛКОВИ МЪФИНИ ЕЛХИЧКИ

МАРГАРИТА ПЕТРОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

3 яйца
70 мл олио
80 г кокосова захар
1ч.л. канела
1ч.л. бакпулвер
50 г орехи
150 г настъргани ябълки
100-125 г бяло пшеничено брашно
(или друго по ваш избор)

Глазура:
250 г маскарпоне /крема сирене
1с.л. заквасена сметана
2-3с.л. мед*/агаве
Зелена сладкарска боя
Захарни перлички и звездички за декорация

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измиват се, обелват и настъргват ябълките (около 150гр). Орехите се мелят почти на брашно.

В купа се пресява брашното и бакпулверът. В отделна купа се смесват яйцата, олиото и захарта с помощта на телена бъркалка.

Към мократа смес се добавят канелата и сухите съставки и се разбърква добре с помощта на лъжица. След това се добавят орехите и ябълките и се разбърква внимателно до равномерно разпределяне на ябълките.

Загрява се фурната на 200 градуса с вентилатор.

През това време се разпределя сместа в тава за мъфини, покрита с еднократни хартиени кошнички.

Пекат се първите 10 минути на 200 градуса, след което се намалят градусите на 180 и се пекат до готовност (общо около 25- 30 минути).

Оставят се мъфините да се охлаждат добре върху решетка.

Получават се 10 броя пухкави и сочни мъфини.

По желание може да се декорират с глазура.

За тази цел мъфините трябва да са добре охладени.

В купа се смесват 250гр маскарпоне, 1с.л. заквасена сметана, сладкарска зелена боя и 3с.л. мед.

Разбиват се с миксера и се пълнят в пош.

Оформят се като елхички и поръсват със захарни топчета и звездички.



ЩРУДЕЛ КЕКСЧЕТА С КОКОСОВА ГЛАЗУРА

АЛЕКСАНДРИНА ТОПАЛОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

За кексчетата:

1 1/4 ч.ч. (160 г) брашно
1/4 – 1/2 ч.ч. (50 - 100 г) захар от фурми
1/2 ч.ч. (120 мл) високо олеиново олио
или масло **
1 1/2 ч.ч. (170 г) настъргана ябълка
2 големи яйца на стайна температура
3/4 ч.л. сода за хляб
1/2 ч.л. бакпулвер
1/4 ч.л. сол
1 ч.л. канела + 1/4 ч.л. индийско орехче

2 с.л. вода от кен кокосова сметана или
мляко по избор
1/2 ч.ч. нарязани на дребно орехи

За глазурата:

200 г кокосова сметана от кен
30 - 50 г кленов сироп
45 г какаово масло
100 г тахан от кашу
20 г кокосов чипс
малки канелени бисквити

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разтопява се на водна баня какаовото масло, тахана от кашу, кленовия сироп и твърдата част от охладен кен кокосова сметана. Разбърква се до получаване на хомогенна смес и се оставя да се охлади в хладилник.

Загрява се фурната до 190°C без вентилатор. Поставя се по 1 хартиена кошничка в тава за мъфини с 12 гнезда. В голяма купа се смесват брашното, захарта, бакпулвера, содата за хляб, солта, канелата и индийското орехче. В друга купа се разбиват яйцата, олиото, ваниловият екстракт и млякото. След това се добавят към сухите съставки и се разбърква добре. Прибавя се настърганата ябълка и нарязаните на дребно орехи, в случай че се ползват ядки. Сместа се разпределя равномерно във формите и се слага да се пече за 20 минути на 190°C (проверява се с дървена клечка).

Мъфините се оставят да изстинат напълно преди да се покрият с глазурата. Посипват се с кокосовия чипс и се поставят малки канелени бисквити.

*Количеството и видът захар зависи изцяло от личните предпочитания. За умерено сладки мъфини 50-100 грама са достатъчни. Пропуснете или намалете захарта ако кексчетата се правят за малки деца. Може да използвате кокосова захар, захар от фурми или пък кафява захар.

**Нерафинираното слънчогледово олио е с висока точка на димене. Може да замените олиото с масло, но кексчетата ще са по сбити и сухи.



КАНЕЛЕНИ РУЛЦА

ВЕНЕТА РОМАНСКИ



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

250 мл. прясно мляко
60 г масло
500 г брашно от бяла спелта
10 г суха мая
100 г кокосова захар
Щипка сол
1 яйце

За пълнежа:
150 г масло
150 г кокосова захар
70 г смлени ядки
2-3 ч.л. канела
1 жълтък за намазване

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Млякото се загрява в касерола и към него се добавя маслото, бърка се докато се разтопи(без да завира). В купа се смесват сухите съставки и постепенно се добавя млякото, след него яйцето. Замесва се меко тесто. Оформя се на топка и се оставя да втаса докато увеличи обема си.

През това време се приготвя пълнежа. Захарта и маслото се разбиват, докато сместта стане по-светла и пухкава. Добавя се канелата.

Оформя се тестото, с помощта на точилка, на правоъгълник, с размери приблизително 40x50см. Намазва се 2/3 от правоъгълника с целия пълнеж, след което се прегъва. Първо се сгъва ненамазаната третина навътре, след което се прегъва и другата част. Оформя се правоъгълник, който режем на 12 парчета, с приблизителна широчина 3-4см. Всеки малък правоъгълник се разрязва на три и се сплита плитка. Оформя се възелче. Готовите "възелчета" се поставят във форма за печене на мъфини и се оставят да починат 15 мин и да втасат още веднъж. Намазват се с жълтък и се поръсват със захар.

Пекат се в предварително загрята на 180градуса фурна, до златисто(приблизително 20мин)



БРАУНИ ЕЛХИЧКИ

НИКОЛ КУНЕВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

160 г масло
200 г шоколад по избор
200 г нерафинирана захар
3 яйца размер М
75 г бадемово брашно
50 г какао
50 г бял шоколад ако ще правите
брауни елхички
5-10 пълнозърнести или безглутенови
солети по желание

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Фурната се загрева на 170 °С.

Разтопява се маслото и шоколадът на водна баня - всяко едно поотделно.

Разбиват се яйцата със захарта до побеляване. Добавят се към тях разтопеното масло и шоколад.

Пресява се бадемовото брашно и какаото.

С помощта на шпатула се прибавят сухите съставки към мокрите.

Пече се в намазнена тава с размери 20 x 20 см за 20-30 минути.

Изчаква се безглутеновото брауни да се охлади напълно и тогава се изрязват в триъгълни форми - могат да бъдат както големи така и по-малки елхички. Забучват се солети в основата на елхичките.



ЯБЪЛКОВ ЩРУДЕЛ

ХАРИТИНА ВИДЕНОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1 пакет фини кори за баница
1 кг. ябълки
70 мл. зехтин/олио
100 г кокосова захар
100 г. стафиди
100 г орехи
1 ч.л. канела

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Първо се обелват и стържат ябълките на едро ренде. Към тях се добавя кокосова захар, стафидите и орехите (аз ги смилам много на ситно).

С помощта на четка се намазва един лист за баница с мазнината, поставя се втори върху него, добавя се 3 с.л. от ябълковата смес, която се разпределя по цялата повърхност на листа, навива се на руло и се поставя в тава с хартия за печене на дъното или предварително намазана с малко мазнина.

Това се повтаря и с другите листове за баница докато сместа свърши.

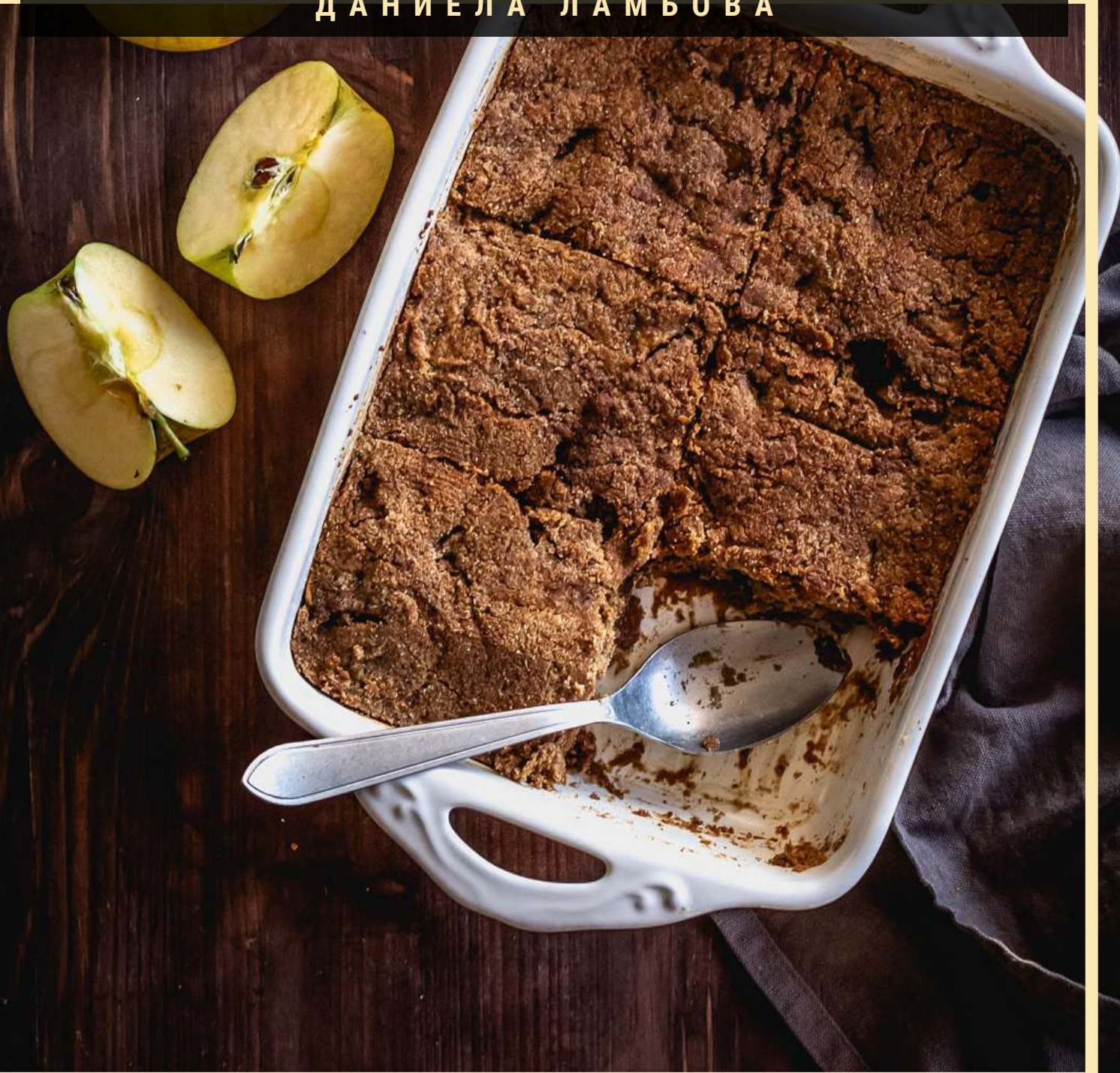
Пекат се в предварително загрята фурна на 160 градуса с вентилатор за 40-50 мин.

След като е изпечен ябълковият щрудел може да се намаже с малко мазнина, да се поръси с канела или пудра захар по избор.



ЯБЪЛКОВ СЛАДКИШ

ДАНИЕЛА ЛАМБОВА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

4 средни ябълки
180 г пълнозърнесто брашно от спелта
(или лимец)
1,5 ч.л. бакпулвер
150 г кокосова захар
1 ч.л. канела
⅓ ч.л. индийско орехче
120 г студено масло

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Намазва се добре правоъгълна тавичка с вместимост около 1,5 л.

В купа се смесват брашното, половината кокосова захар, бакпулвера, канелата и индийското орехче. Разбърква се добре и се оставя настрана.

Обелват се и режат на парченца ябълките. Слагат се заедно с останалата захар в тавата и се разбърква добре с лъжица, така че плодовете да се покрият равномерно. Покриват се ябълките със сухите съставки. Притискат се към ябълките и се заглажда добре отгоре с лъжица, така че да се покрият добре и да паднат почти до дъното на тавата.

Маслото се реже на филийки и се подреждат плътно една до друга най-отгоре.

Пече се сладкишът около 30 минути на 180 градуса, докато се получи златиста коричка отгоре. След първите 10 минути ако е останала суха част отгоре, с лъжица се разпредя маслото, така че да се овлажни добре отвсякъде.

Сервира се веднага.



МЕДЕНА ТОРТА ЕЛХА

Х А Р И Т И Н А В И Д Е Н О В А



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

За блатове:

300 г брашно (използвам от спелта)

100 г меко масло

1 яйце

80 г мед

20 г кокосова захар

1/2 ч.л. бакпулвер

За крем:

400 г маскарпоне

70 г мед

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разбива се мекото масло (нарязано на кубчета) заедно с меда и кокосовата захар. Добавя се яйцето и се продължава да се разбива.

В отделен съд се пресява брашното и се смесва с бакпулвера.

Добавят се сухите съставки към разбитото масло и се меси меко тесто.

Завива се тестото в стреч фолио и се прибира в хладилник за около 30 минути.

След като се е отпуснало тестото се разделя на две равни части и всяка от тях се разточва с дебелина 4-5 мм.

С помощта на нож и предварително приготвен шаблон под формата на елха (размер А4) се изрязва тестото.

С вилица се правят няколко пробождания на тестото и се пече всеки блат в предварително загрята фурна на 180 градуса с вентилатор за 7-10 мин.

като постоянно се наблюдават. Ако печете прекалено дълго има вероятност блатовете да се получат ронливи.

Оставят се за няколко часа да изстинат напълно.

Кремът се приготвя като се разбива маскарпоне с мед и се поставям в пош с кръгла форма.

Върху долния блат се шприцова от крема, поставя се втория блат и отново се шприцова от крема.

Декорацията е изцяло по ваш избор, като аз се спрях на горски плодове, какаови зърна, малки меденки и звезден анасон.



ДЕТСКО ГРЕЯНО ВИНО

*за деца над 1 година

БИЛНА ГОРРИН



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

300 мл. вода
1 портокал (по възможност био)
120 мл. сок концентрат от черен бъз
125 мл. ябълков сок (по възможност нефилтриран или домашен)
2 ч.л. канела на прах
1 с.л. мед

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Портокалът се измива добре и се срязва наполовина.

Кората от едната половина се настъргва леко и след това се изцежда сокът от нея.

От другата половина изрежете портокали на резенчета за декорацията.

Водата се поставя в подходящ съд и се сгрява на слаб огън.

Към нея се добавят настърганата кора от портокал и канелата. Остава се да покъкри за няколко минути.

Накрая към водата се добавят изстисканият сок от портокал, концентратът от черен бъз, сокът от ябълка и лъжицата мед.

Всичко се разбърква и се поднася леко топло.

В чашките се добавят и резенчетата портокал за декорация и/или портокалови корички.

Пожелание може да прецедите “виното” преди сервиране в чашките.



МАКЕТ ЗА ДЖИНДИФИЛОВА КЪЩИЧКА

МАГИ КАЛЕЙНСКА



МАКЕТ ЗА ДЖИНДЖИФИЛОВА КЪЩИЧКА

За тестото: рецептата за
Джинджифилови сладки

За лепило 1:

1 ч.ч. бяла захар, която се разтопява на котлон при постоянно бъркане, докато захарта стане течна. Лепи се бързо, защото сместа се втвърдява, когато изстине.

За лепило 2:

165 гр. пудра захар

1 бр. белтъци

1 ч.л. лимонов сок

Разбиват се белтъците в идеално сух и чист съд. Когато започнат да стават на пяна се добавя пудрата захар по малко. Сместа е готова, когато има твърди връхчета на бъркалката, когато я вдигнете.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разпечатайте и изрежете шаблоните от следващите страници.

Пригответе тесто по рецептата за Джинджифилови сладки.

Разточете тестото с дебелина около 3мм. Наложете шаблоните и с остър нож изрежете по формата. Всеки шаблон изрежете по 2 пъти.

Изпечете по инструкциите от рецептата за Джинджифилови сладки.

След като извадите изпечените бисквитки от фурната, може отново да поставите шаблоните и отрежете всичко, което е извън шаблона, докато е още горещо. След изстиване бисквитата става трошлива и не бива да се реже!

Оставете бисквитките напълно да се охладят.

Пригответе си основата, върху която ще пригответе къщичката. Може да използвате за основа коледен поднос, плоско плато, каменна плоча или просто дебел кашон, опакован с фолио.

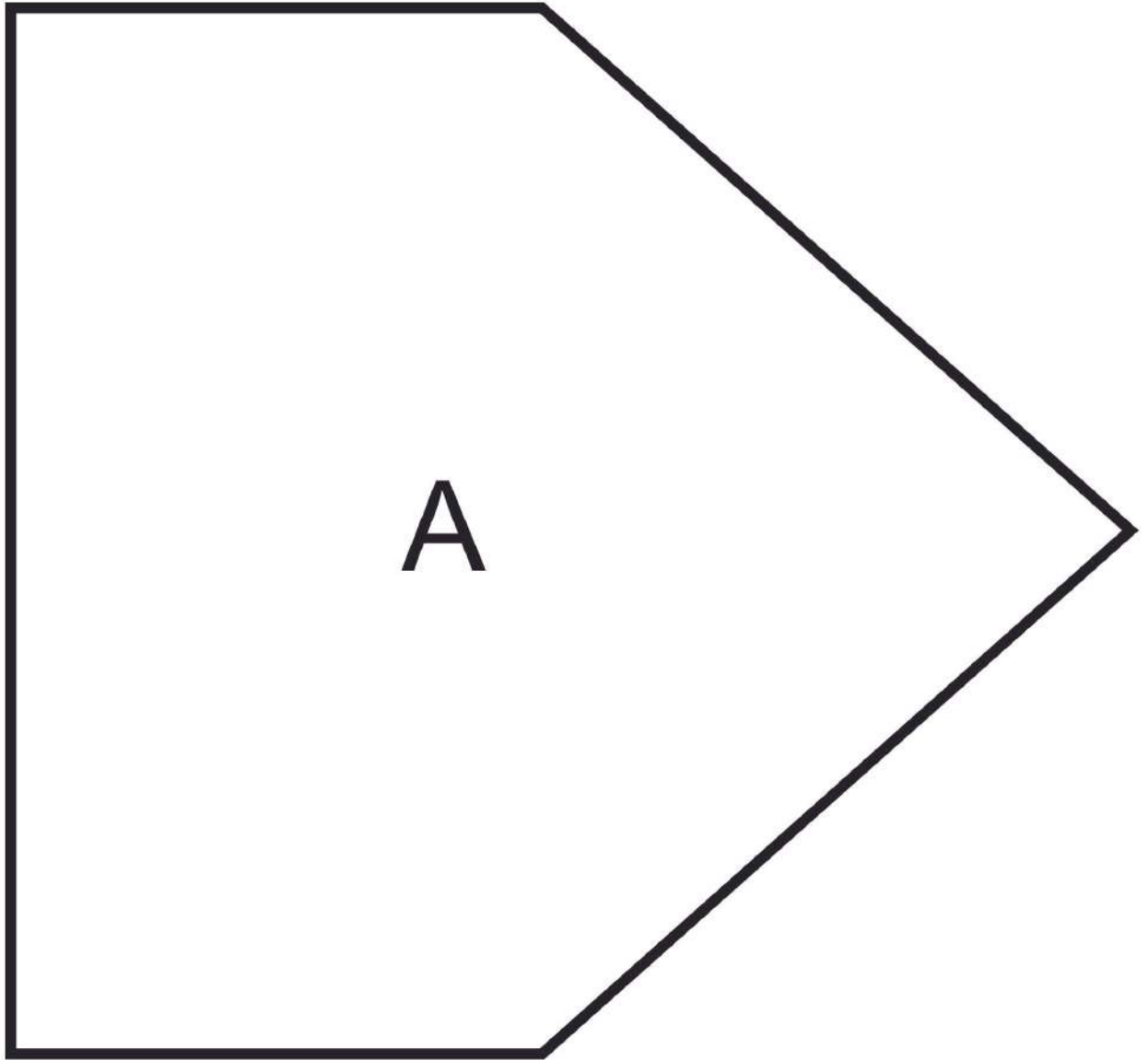
Слепете частите, както е показано на схемата, като използвате някое от „лепилата“ Декорирайте с глазура по желание. Ако желаете да направите къщичката по цветна, добавете към глазурата хранителна боя на прах. За украса може да използвате още:

- дребни цветни бонбони, които да залепите с глазура за бисквитките;
- пудра захар за сняг;
- декорации за торта и т.н.

*Къщата е изработена от Габриела Христова по макет на Маги Калейнска



1 M I N M A M A



В

