

ГРЕНКИ С ЛУКОМ И АНЧОУСАМИ



Tupperware®

ГРЕНКИ С ЛУКОМ И АНЧОУСАМИ



Подготовка — 20 минут



Ожидание — 40 минут



600 Вт — 8 минут



Приготовление 220°C 20-25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6-8 ПОРЦИЙ

Тесто

- 125 мл теплой воды ($\pm 35^{\circ}\text{C}$)
- 5 г сухих дрожжей
- 220 г муки
- 2 ст. ложки оливкового масла (± 30 мл)
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли (± 2 мл)

Заправка

- 200 г лука
- 1 ст. ложка оливкового масла (± 15 мл)
- 50 г филе анчоусов в масле
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки сушеного орегано

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разведите дрожжи с водой в чаше «Милян» (4,5 л). Добавьте муку, оливковое масло и соль, и смешайте **силиконовым скребком**. Замесите руками мягкое и эластичное тесто. Оно не должно прилипнуть к рукам.
2. Заполните раковину до половины теплой водой ($37-38^{\circ}\text{C}$), плотно закройте крышкой чашу «Милян» и поместите ее в раковину. Оставьте тесто подниматься на 20 минут.
3. Почистите лук и нашинкуйте с помощью шинковки «Мандолина «Юниор» (толщина 1). Переложите в кувшин «МикроКук» (1 л), добавьте 1 ст. ложку оливкового масла, закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 8 минут (600 Вт). По прошествии 4 минут перемешайте.
4. На холодный противень поставьте силиконовую форму «Противень».
5. Еще раз перемешайте тесто в чаше, присыпьте мукой, затем раскатайте его и выложите в силиконовую форму «Противень». Тесто должно заполнить всю форму.
6. Распределите лук по тесту. Сверху разложите филе анчоусов (без масла), посыпьте орегано и оставьте тесто на 20 минут.
7. Разогрейте духовой шкаф до 220°C без конвекции, запекайте на нижнем уровне в течение 20-25 минут.
8. Дайте остыть в течение 5 минут.



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ КИШ БЕЗ КОРОЧКИ



Tupperware®

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ КИШ БЕЗ КОРОЧКИ



Подготовка — 10
минут



Приготовление
200°C 40 минут



Ожидание — 15
минут

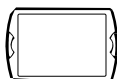
ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

- 200 мл молока
- 100 мл жирных сливок
- 2 яйца (среднего размера)
- ½ ч. ложки сухого тимьяна
- 70 г муки
- соль и перец
- 200 г сыра фета
- 150 г помидоров черри
- 50 г маслин без косточки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 200°C без режима конвекции.
2. В Шейкере (**600 мл**) соедините молоко, сливки, яйца, тимьян, муку, соль и перец, хорошо перемешайте в течение 20 секунд.
3. Нарезьте сыр фета на кусочки.
4. На холодную решетку духового шкафа поставьте силиконовую форму «Противень». На дно формы выложите кусочки сыра фета, помидоры черри и маслины и залейте приготовленной смесью из шейкера.
5. Выпекайте на нижнем уровне около 40 минут.
6. Дайте кишу постоять в силиконовой форме 15 минут, затем доставайте. Подавайте с зеленым салатом.

Помидоры черри можно заменить на 150 г нарезанных кусочками цуккини.



ШОКОЛАДНЫЕ БРАУНИ С ПЕКАНОМ



Tupperware®

ШОКОЛАДНЫЕ БРАУНИ С ПЕКАНОМ



Подготовка — 5
минут



600 Вт —
1 минута
50 секунд



Приготовление
180°C 25 минут



Ожидание — 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

- 180 г горького шоколада
- 150 г масла
- 4 яйца (среднего размера)
- 200 г сахара
- щепотка соли
- 100 г муки
- 100 г орехов пекан (грецких)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 180°C без режима конвекции.
2. Поломайте шоколад на кусочки и поместите в кувшин «МикроКук» (1 л). Добавьте масло, закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 1 минуту 50 секунд (600 Вт). Дайте постоять 1 минуту.
3. В миксере «От шефа» (1,35 л) взбейте яйца с сахаром в течение 10 секунд. Добавьте соль, муку и снова взбивайте смесь в течение 10 секунд.
4. Венчиком смешайте шоколад с маслом до однородной консистенции. Затем добавьте к ней содержимое блендера и орехи.
5. На холодную решетку духового шкафа поставьте силиконовую форму «Противень». Вылейте полученную смесь в форму. Выпекайте на нижнем уровне в течение 25 минут.
6. Дайте остыть в течение 30 минут и аккуратно достаньте из формы.



АБРИКОСОВЫЙ КЕКС С ФУНДУКОМ



Tupperware®

АБРИКОСОВЫЙ КЕКС С ФУНДУКОМ



Подготовка — 10 минут



Приготовление 180°C 35 минут



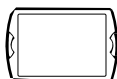
Ожидание — 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ

- 200 г муки
- 125 г сахара
- 100 г дробленого фундука
- 1 ст. ложка ванильного сахара
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- щепотка соли
- 2 яйца (среднего размера)
- 3 ст. ложки ликера Амаретто или апельсинового сока (\pm 45 мл)
- 175 г растопленного масла
- 250 г консервированных абрикосов (12 половинок)
- 1 ст. ложка сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 180°C без режима конвекции.
2. В чаше «Милян» (4,5 л) смешайте муку, сахар, измельченный фундук, ванильный сахар, разрыхлитель и соль.
3. В Мини-шейкере (**350 мл**) смешайте яйца, ликер Амаретто и растопленное масло.
4. Перелейте содержимое шейкера в чашу «Милян» и перемешивайте смесь **силиконовым скребком до однородности**.
5. Выложите абрикосы в дуршлаг и дайте сиропу стечь, затем высушите половинки бумажным полотенцем.
6. На холодную решетку духового шкафа поставьте силиконовую форму «Противень». Перелейте содержимое из чаши «Милян» в силиконовую форму и равномерно распределите смесь силиконовым скребком.
7. Выложите абрикосы на тесто и аккуратно вдавите их в тесто.
8. Выпекайте на нижнем уровне около 35 минут. После приготовления дайте постоять в течение 15 минут, затем достаньте кекс из формы и посыпьте сверху сахарной пудрой.



КЕКС С ГРУШАМИ В КРАСНОМ ВИНЕ



Tupperware®

КЕКС С ГРУШАМИ В КРАСНОМ ВИНЕ



Подготовка — 15 минут



600 Вт — 5 минут



360 Вт — 10 минут



Ожидание — 30 минут



Приготовление. 180°C 35 минут



Ожидание — 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ

Груши в красном вине

- 200 мл красного вина
- 50 г сахара
- 1 палочка корицы
- 2 головки гвоздики
- 2 груши (± 200 г каждая)
- 2 ст. ложки кукурузного крахмала (± 30 мл)

Тесто

- 150 г размягченного масла
- 125 г сахара
- 3 яйца (среднего размера)
- 175 г муки
- щепотка соли
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- ½ ч. ложки корицы
- ½ ч. ложки молотого имбиря

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте в кувшине 2«МикроКук» (1 л) красное вино, сахар, корицу и гвоздику. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты (600 Вт).
2. Очистите груши, нарежьте на четвертинки, вытащите сердцевину. Положите груши к вину, закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 8-10 минут (360 Вт). Через 4-5 минут перемешайте. Дайте остыть в течение 30 минут.
3. Разогрейте духовой шкаф до 180°C без режима конвекции.
4. В емкости для смешивания (2 л) смешайте масло и сахар венчиком. Добавляйте яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая смесь. Добавьте муку, соль, разрыхлитель, корицу и имбирь и размешивайте, пока тесто не станет однородным.
5. Высушите груши, но не выливайте сок. Он понадобится для приготовления соуса.
6. На холодную решетку духового шкафа поставьте силиконовую форму «Противень». Вылейте содержимое из емкости для смешивания (2 л) в силиконовую форму, а сверху выложите груши. Не вдавливайте их в тесто — они осядут на дно формы во время запекания.
7. Выпекайте на нижнем уровне в течение 35 минут. После приготовления оставьте кекс в форме на 15 минут и лишь затем доставайте.
8. В кувшине «МикроКук» (1 л) перемешайте венчиком оставшийся грушевый сок с крахмалом. Не закрывая крышкой, поставьте в микроволновую печь на 2 минуты (600 Вт). Затем перемешайте и снова поставьте в микроволновую печь на 1 минуту (600 Вт). Дайте остыть и подавайте соус с кексом.



БРИОШЬ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ



Tupperware®

БРИОШЬ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ



Подготовка — 20 минут



600 Вт — 20 секунд



Ожидание — 45 минут



Приготовление 200°C 30 минут



Ожидание — 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ

Тесто

- 125 мл молока
- 5 г сухих дрожжей
- ½ лимона
- 50 г сахара
- щепотка соли
- 40 г размягченного масла
- 1 яйцо (среднего размера)
- 300 г муки для выпечки

Штрейзель

- 150 г муки
- 110 г очень холодного масла
- 75 г сахара
- 1 ст. ложка ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко разогрейте в кувшине «МикроКук» (1 л) в микроволновой печи в течение 20 секунд (600 Вт). Затем перелейте в чашу «Милян» (4,5 л), добавьте дрожжи и перемешайте до однородности.
2. Натрите цедру лимона на терке из набора «Поваренок», добавьте к молоку. Добавьте оставшиеся ингредиенты для теста. Перемешайте **силиконовым скребком до однородности. Тесто не должно прилипнуть к чаше.**
3. Заполните раковину до половины водой (37-38°C), Плотнo закройте крышкой чашу «Милян» и поместите в раковину. Оставьте тесто подниматься на 30 минут. При этом, крышка должна щелкнуть.
4. На холодную решетку духового шкафа поставьте силиконовую форму «Противень».
5. Немного перемешайте тесто, затем слегка присыпьте его мукой и переложите в силиконову. Форму «Противень». Тесто должно занять всю форму.
6. Перемешайте все ингредиенты для штрейзеля в комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л) до состояния рассыпчатой крошки. Не перемешивайте слишком долго, иначе ингредиенты слипнутся в плотное тесто.
7. Посыпьте бриошь штрейзелем ровным слоем и дайте тесту подняться в течение 15 минут.
8. Разогрейте духовку до 200°C без режима конвекции и выпекайте бриошь в течение 30 минут. Перед тем как достать бриошь из формы, дайте ей постоять в течение 15 минут.

Бриошь со штрейзелем станет отличным дополнением к завтраку. Чтобы бриошь не засохла, храните ее при комнатной температуре в охлаждающем лотке (2,25 л).

