

Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки

16 червня, 11.00

Шарлотка подається трохи охолодженою
Фото: depositphotos.com

Автор українського YouTube-каналу "Хата рецептів" поділилася рецептом шарлотки.

"Якщо немає часу, готую цей пиріг! Дуже проста та швидка випічка! Пиріг готується швидко, а виходить неймовірно ніжним, смачним з приємним ароматом ялук та кориці", - наголосила авторка й зазначила, що такий рецепт називається "Хвилинка".

РЕКЛАМА

Інгредієнти:

- два великих або три середніх яблука;
- дрібка солі;
- ванільний цукор – 0,5 ч.л.;
- цукор – 90 г;
- кефір (йогурт або сметана) – 60 г;
- олія без запаху – 55 г;
- борошно – 200 г;
- розпушувач – 10 г;
- кориця - 1/3 ч.л.

Приготування

1. Видаляємо серцевини з яблук, нарізаємо невеликими шматочками разом зі шкіркою. Щоб яблука не потемнішали, поки змшуеться тісто, можна збризнути лимонним соком.
2. Для тіста у велику миску вбиваємо три яйця, 90 г цукру. Збиваємо яйця до стану, коли вони посвітлішають і збільшаться у два рази. Це можна зробити вінчиком або міксером.
3. Вливаємо 55 мл рослинної олії, 60 г сметани. Сметану можна замінити на несолодкий йогурт або кефір. Всипаємо 10 г розпушувача для тіста, 0,5 ч.л. ванільного порошку та 1/3 чайної ложки кориці. Ще раз все добре збиваємо міксером.
4. Всипаємо 200 г просіяного борошна і на низьких обертах починаємо збивати тісто. щоб борошно не розлетілося. Поступово збільшуємо швидкість і збиваємо до однорідного стану.
5. Всипаємо нарізані яблука і все гарно перемішуємо, щоб кожен шматочок яблука був у тісті.
6. Форму, в якій будемо випікати пиріг, змащуємо вершковим маслом та застеляємо пергаментом. Перекладаємо тісто з яблуками у форму. За допомогою лопатки його розрівнюємо, щоб все рівномірно пропеклося.
7. Ставимо випікатися у розігріту до 180°C духовку. Трохи охолодити й подавати.



Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися

рецепт шарлотка випічка десерт

РЕКЛАМА

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 **"Коли я потрапив у в'язницю, сина булили". Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. Фото**
👁 13655
- 2 **Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це**
👁 6352
- 3 **"Купка маразматиків і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна**
👁 4784
- 4 **"До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса**
👁 3979
- 5 **Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ**
👁 2276

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

"Аріанні – щасливої долі". Харлан народила доньку й замилювала першим сімейним фото

16 червня, 11.07

Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки

16 червня, 11.00

"Він досі відходить від удару в щелепу". Трамп зустрівся з Макронами після конфлікту. Відео

16 червня, 10.36

"У літаку розбився Путін?" Притула попередив, що українцям днями варто чекати хороших новин

16 червня, 09.26

Сини мера Львова – за кордоном. Яке запитання про дітей роздратувало дружину Садового. Відео

16 червня, 00.40

Усик розповів подробиці своєї зустрічі з Трампом в Овальному кабінеті. Фото

15 червня, 23.52

Цей десерт щоразу швидко зникає зі столу – готуйте хоч щодня все літо

15 червня, 22.59

Коли хочеться чогось ягідного і кремowego до чаю, спечіть цей пиріг. Рецепт нашвидкуруч

15 червня, 22.18

Пугачова прокоментувала обстріл росіянами Києва

15 червня, 21.49

Неплях прокоментувала чутки про те, що заробляє в ескорті

15 червня, 20.18

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко

У Москві Сєдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський

Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова

Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Анна Маляр

Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник

100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осліли у чиновницьких кишнях

Більше свіжих блогів

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



Коли хочеться чогось ягідного і кремowego до чаю, спечіть цей пиріг. Рецепт нашвидкуруч

15 червня, 22.18 БУЛЬВАР



Усього 15 хвилин – і ціла гора неймовірно пухких та ніжних оладок уже на тарілці. Рецепт

15 червня, 17.49 БУЛЬВАР



Хіт цього літа – ароматний полуничний джем, який готується за кілька хвилин. Рецепт

15 червня, 14.13 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР

< >

"Аріанні – щасливої долі". Харлан народила доньку й замилювала першим сімейним фото

16 червня, 11.07 БУЛЬВАР

Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки

16 червня, 11.00 БУЛЬВАР

"Він досі відходить від удару в щелепу". Трамп зустрівся з Макронами після конфлікту. Відео

16 червня, 10.36 БУЛЬВАР

НОВИНИ

Війна в Україні

РОЗДЛИ

Новини

МІСТО

Київ

СОЦМЕРЕЖИ

Дмитро Гордон

Гордон

Дмитро Гордон

Гордон

Дмитро Гордон

Гордон

Дмитро Гордон

Олеся Бацман

Дмитро Гордон

Flipboard

RSS

У гостях у Гордона

Дмитро Гордон

Олеся Бацман

Правила користування сайтом та використання матеріалів

Політика конфіденційності та захисту персональних даних

Договір приєднання про використання сайту Інтернет-видання "ГОРДОН"

ІНФОРМАЦІЯ

Вакансії

Редакція

Реклама на сайті

Правова інформація

Як нас читати на тимчасово окупованих територіях

+380 (44) 207-13-01

+380 (44) 207-13-02

editor@gordonua.com

Повернутися нагору