

Гордон > Бувльвар

БУЛЬВАР

Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки

16 червня, 11.00 [🗨️ Цей матеріал також можна прочитати на руськом](#)



Шарлотку подають трохи охолодженою
Фото: depositphotos.com

Авторка 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, із приємним ароматом яблук та кориці", – наголосила авторка й зазначила, що такий рецепт має назву "Хвилинка".

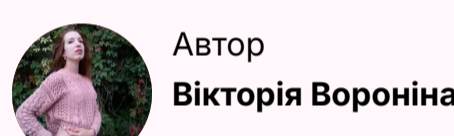
РЕКЛАМА

Інгредієнти:

- два великі або три середні 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 змішуємо тісто, можна збризнути їх лимонним соком.
2. Для тіста у велику миску розбиваємо три яйця й додаємо 90 г цукру. Збиваємо яйця до стану, коли вони посвітлішають і збільшаться удвічі. Це можна зробити віничком або міксером.
3. Вливаємо 55 мл олії, 60 г сметани. Сметану можна замінити на несолодкий йогурт або кефір. Всипаємо 10 г розпушувача для тіста, 0,5 ч. л. ванільного порошку й 1/3 ч. л. кориці. Ще раз усе добре збиваємо міксером.
4. Всипаємо 200 г просяного борошна й на низьких обертах починаємо збивати тісто, щоб борошно не розлетілося. Поступово збільшуємо швидкість і збиваємо до однорідного стану.
5. Всипаємо нарізані яблука й усе гарно перемішуємо, щоб кожен шматочок яблука був у тісті.
6. Форму, в якій будемо випікати пиріг, змащуємо вершковим маслом і застеляємо пергаментом. Перекладаємо тісто з яблуками у форму. За допомогою лопатки розрівнюємо його, щоб усе рівномірно пропеклося.
7. Ставимо випікатися в розігріту до 180 °С духовку. Трохи охолоджуємо й подаємо.

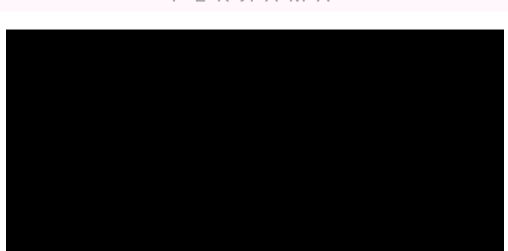


Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися [f](#) [x](#) [t](#)

рецепт | шарлотка | випічка | десерт

РЕКЛАМА



МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



15 червня, 22.18 БУЛЬВАР



15 червня, 17.49 БУЛЬВАР



15 червня, 14.13 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



16 червня, 17.12 СУСПІЛЬСТВО



16 червня, 16.00 БУЛЬВАР



16 червня, 15.47 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це [👁️ 6653](#)
- 2 "Купка марзматикив і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна [👁️ 5097](#)
- 3 "До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса [👁️ 4078](#)
- 4 "У літаку розбився Путін?" Притула попередив, що українцям днями варто чекати хороших новин [👁️ 3948](#)
- 5 Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ [👁️ 2318](#)

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Вдова Поклада: Про приліт в наш будинок я прочитала в соцмережах. Є поранені. У Балаєна вибиті вікна
[👁️ f](#)
16 червня, 17.12

Куди подівся Влад Яма, який переміг на "Танцях з зірками"? Подорожості останніх років [👁️](#)
16 червня, 16.00

Найвідоміша кулінарна експертка України поділилася своїм улюбленим рецептом пирога
16 червня, 15.47

Уламки російської ракети пошкодили житло заступниці Буданова. Фото
16 червня, 15.38

Клайв Овен зіграє головну роль у фільмі Слабошпицького про Чорнобиль. Що відомо про стрічку
16 червня, 15.14

Струнка Пугачова та підкачаний Галкін "засвітилися" під час романтичної прогулянки. Фото
16 червня, 14.31

Кіркоров перелякався, почувши гасло України. Відео
16 червня, 13.26

Ситний літній сніданок з яєць. Рецепт шакшуки
16 червня, 12.41

Змішайте ці спеції з яйцем – і кабачки розмуть зї столу за кілька хвилин. Рецепт
16 червня, 12.24

Сумська після обстрілів зробила заяву. Чи буде вона їхати з Києва?
16 червня, 12.00

[Більше новин](#)

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Євдокимов обладнав помешканя 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 кишенях

[Більше свіжих блогів](#)

НОВИНИ	РОЗДІЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖИ	ІНФОРМАЦІЯ	
Війна в Україні	Новини	Київ	Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів	Вакансії
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	Гордон		Редакція
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	Дмитро Гордон	Політика конфіденційності та захисту персональних даних	Реклама на сайті
Світ	Блоги	Донецьк	Гордон		Правова інформація
Спорт	Бувльвар	Харків	Дмитро Гордон	Договір приєднання про використання сайту інтернет-видання "ГОРДОН"	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Культура	LIVE	Дніпро	Гордон		
Техно	Ексклюзив 🔴	Маріуполь	Дмитро Гордон		
Спосіб життя	Фото	Луганськ	Олеся Бацман		
Надзвичайні події	Відео		Дмитро Гордон		
Інфографіка	Опитування		Flirboard		
Цікаве	YouTube-шоу		RSS		
	Спецпроекти		У гостях у Гордона		
			Дмитро Гордон		
			Олеся Бацман		

☎️ +380 (44) 207-13-01

☎️ +380 (44) 207-13-02

✉️ editor@gordonua.com

[Повернутися нагору](#) ⬆️