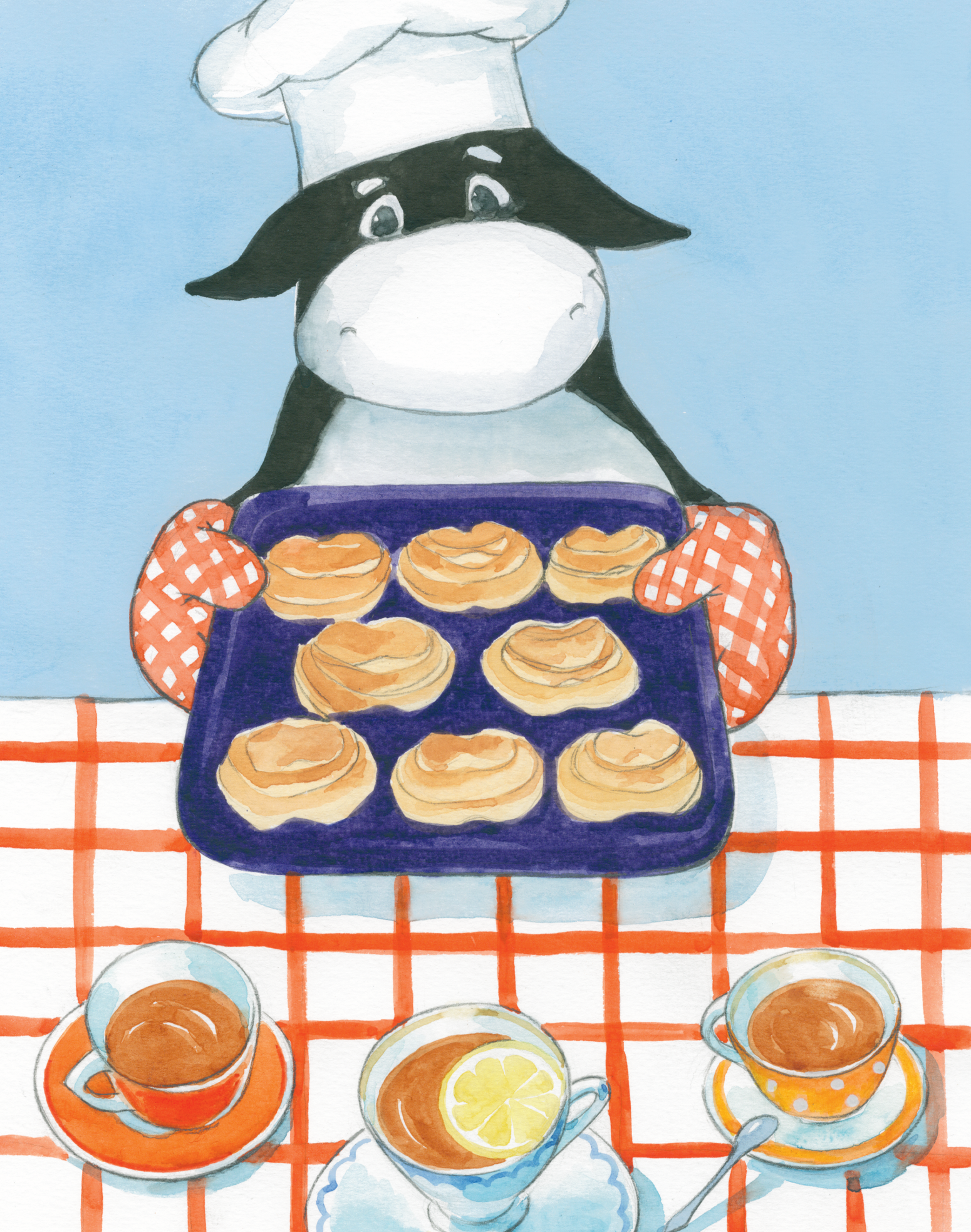


Плюшки с сахаром

2 часа 30 минут

20 плюшек

Подсказка

Если ты любишь корицу, можешь подмешать её к сахару для начинки.

Ингредиенты

Для теста

4 стакана муки
20 г свежих дрожжей
полстакана сахара
1 ч. л. соли
полтора стакана молока
1 яичный желток
100 г сливочного масла 82% жирности

Для начинки

2 стакана сахара
2 ст. л. растительного масла

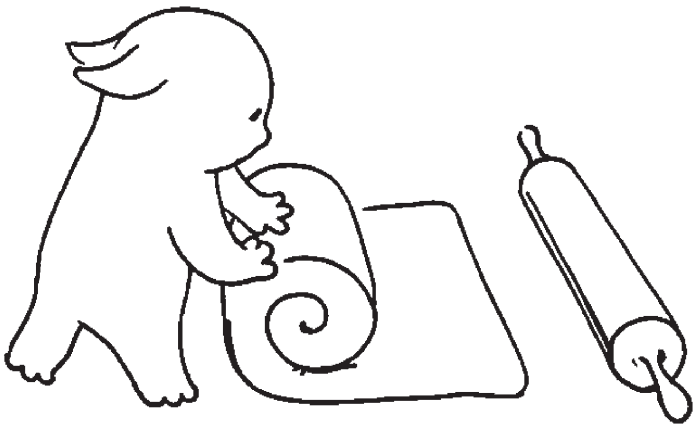
Приготовление

Готовим тесто

1. Подготовь все перечисленные ингредиенты. Масло и молоко заранее достань из холодильника. Просей муку горкой в миску.
2. В середину горки муки раскроши дрожжи, туда же насыпь сахар. С одной стороны горки насыпь соль, с другой выложи сливочное масло, в середину влей молоко и желток.
3. Перемешай все ингредиенты теста руками. Вымешивай тесто 12 минут, не меньше!
4. Теперь накрой тесто полотенцем. Можешь отдохнуть и дай отдохнуть тесту 20 минут.

Формуем плюшки

1. Раздели тесто на два куска.
2. Раскатай один кусок теста в прямоугольник толщиной 5–6 мм.
3. Вылей 1 ст. л. растительного масла на раскатанное тесто и размажь кисточкой. Затем посыпь 1 стаканом сахара всю поверхность раскатанного и смазанного маслом теста.
4. Аккуратно сверни тесто рулетом.



5. ⚠ Разрежь рулет ножом на 10 равных кусочков.
6. ⚠ Это ещё не всё! Каждый кусочек рулета надрежь посередине, не разрезая до конца, так чтобы можно было его развернуть в обе стороны, как крылья бабочки.
7. Переложи надрезанные кусочки на противень, покрытый пергаментной бумагой, и разверни их в виде крыльев бабочки. У тебя получились плюшки?
8. То же самое проделай со вторым куском теста.
9. Накрой плюшки полотенцем и поставь их в тёплое место примерно на 1 час.

Выпекаем плюшки

⚠ Нагрей духовку заранее. Выпекай плюшки при температуре 170 градусов в течение 20 минут.

«

На следующее утро, встав пораньше, пока зоки ещё спали, бада растопил печку, замесил тесто и налепил ватрушек с творогом и черникой. Тихонько напевая себе под нос, он уселся возле духовки и стал ждать, когда они испекутся. Бада давно заметил, что если, стряпая, что-нибудь петь, то еда получается вкуснее и её не становится меньше. Вскоре из духовки аппетитно запахло и в столовую потянулись зоки. Расположившись за обеденным столом, они принялись дружно рассуждать:

— У нас-то бада ученый: ватрушки умеет печь и бодается редко.

— Если бы ещё шерсть подлиннее была... а на обед шоколадные котлеты с яблочным пюре...

— Хорошо, когда бада мягкий, тёплый, без рогов...

— Ездит быстро, песенки на ходу поёт и копытцами стучит: тук-тук, тук-тук, тук-тук... катались бы и ели.

— Это вам не бада, а мягкий вагон нужен. Говорящий, — не выдержал бада, вынимая из печки и укутывая полотенцем готовые ватрушки. — Пусть немного отдышатся, а я пока до почты добегу, посылочку Белому баде отправлю.

— И подписку там заодно оформи, — обрадовался Мёдов, — на какое-нибудь полное собрание чего-нибудь... раз уж еду́ посылками разбазариваешь.

— А то дома скоро пищи не только духовной, как сегодня, никакой не останется, — проворчал Ме-одов, — и в мёдохранилище полки полупустые, и шкафы книжные без дела стоят.

— Да, — смутился бада, — забегался. Мало последнее время читаю, это нехорошо, стыдно. А вы что предпочитаете? С картинками, наверное? Приключения, сказки?

— С картинками у нас приключения бывали, — согласился Мёдов и пояснил, косясь на Мю-одова, — когда некоторые и картинки пытались есть. И сказками ты, бада, нас не корми, не маленькие! Мы оригинальные произведения предпочитаем, эпические, крупного масштаба. Например: «Энциклопедию кондитерских изделий», «Всеобщую эволюцию конфет», «Виды пирожных»...

— «Торты», «Ассорти из мармелада», — перебил его Ми-одов.

— «Мороженое в ассортименте», шоколадные вафли, блинчики с вареньем, кексы, бисквиты... — затараторил Ме-одов.

— Пончики, булочки с изюмом, помадки, коврижки, эклеры, пряники, компот... — загалдели все разом.

— Как?! — растерянно ахнул бада.

— Только лучше на фабрике или в булочной-кондитерской подписывайся, на подделку не попадись, — втолковывал Мю-одов оторопевшему баде, — потому что картинки эти хоть и красивые, но не сильно вкусные. Жуёшь-жуёшь бывало без толку... пока не догадались в мёд макать и чаем прихлёбывать, ни одной книжки с картинками не осилили. Мёдов даже себе за правило взял никогда за едой не читать, чтобы не путаться.

— Быстрее беги, не мешкай, — напутствовал баду Ми-одов. — А мы ватрушки пока покараулим и пособия про настольные игры полистаем.

Из книги «Школа зоков и бады», глава «Олимпийский спор»