

Рождественская пекарня миссис Уизли

Гарри Поттер считает, что Молли Уизли готовит вкуснее всех на свете.

А разве мы не восхищаемся угощениями, которые она подает в Норе или частенько отправляет своим близким? Кто откажется полакомиться ее кулинарными шедеврами?!

Не требуется фантазия, чтобы представить себе, как выглядит кухня миссис Уизли накануне Рождества. Наверняка она похожа на рождественскую пекарню, где один за другим в печку отправляются противни с печеньем. Что еще Молли Уизли могла бы наколдовать у себя на кухне?

Впрочем, магия не имеет никакого отношения к кулинарному и пекарскому таланту именитой ведьмы. Здесь замешивают и раскатывают тесто, вырезают формочками и выпекают печенье, совсем как у маглов. И миссис Уизли, несмотря на исключительные способности, тоже пользуется рецептами и инструкциями. На ее каминной полочке Гарри Поттер обнаружил «три плотных ряда книг», в том числе «Праздничный ужин за одну минуту. Книга настоящего колдовства» или «Магию выпечки».

С рецептами «наколдовать» что-то из рождественской пекарни будет несложно даже нам, маглам. Давайте порадуемся волшебному аромату рождественского печенья!



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



«Пряные тайны»

«Наколдовать» на пряниках картинки и сцены можно с помощью деревянных форм или фигурных досок. Если под рукой нет форм или скалок, вы можете использовать обычные фигурные формочки или разрезать тесто на прямоугольники ножом. Будем откровенны: вряд ли Молли Уизли станет вырезать на пряниках очертания ветряных мельниц или мотивы с овечками. Зато легко верится в то, что она окутывает их таинственными волшебными чарами, чтобы пряники с первого кусочка поведали сказочные рождественские истории!

ИНГРЕДИЕНТЫ для 50 штук

250 г пшеничной муки
(экстра)

150 г сахара

2 ч. л. смеси
для пряников*

Разрыхлитель
на кончике ножа

1 щепотка соли

100 г сливочного
масла

100 мл цельного
молока

100 г измельченного
миндаля

* Вы можете купить готовую или собрать свою, смешав молотые специи. *Прим. науч. ред.*



Смешать муку, сахар, смесь для пряников, разрыхлитель и соль с нарезанным кусочками холодным сливочным маслом, перетереть кончиками пальцев. Добавить половину молока и перемешать до образования однородного плотного теста. Вымесить тесто, завернуть его в пленку, поместить в холодильник примерно на час.

Духовку предварительно разогреть до 200 °С, включив нижний/верхний нагрев. Застелить два противня бумагой для выпечки. Равномерно распределить на них измельченный миндаль. Рабочую поверхность присыпать мукой и раскатать тесто до толщины 2 мм. По желанию нанести узор на тесто фигурной скалкой, вилкой или формочками. Вырезать из теста прямоугольники 4 × 6 см или любые другие фигуры с помощью формочек. Лопаткой перенести печенье на противень. Смазать оставшимся молоком. Выпекать на среднем уровне духовки 7–8 минут до бледно-золотистого цвета. Полностью охладить на противне. Хранить в герметичной упаковке.

СОВЕТ. Печенье по этому рецепту получается достаточно твердым. Если вы предпочитаете более нежное печенье, храните его вместе с дольками свежих яблок. Регулярно меняйте дольки, потому что через некоторое время они высыхают и могут покрываться плесенью.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФА](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Огненное тыквенное печенье

Сколько всего можно приготовить из тыквы! Кто вовремя запасется тыквой сорта хоккайдо, сможет «наколдовать» на Рождество вкуснейшее печенье. Сочетание тыквы с зимними пряностями, такими как имбирь, корица и мускатный орех, придает печенью особую нотку. Согревающая уютная выпечка не только входит в список любимых угощений обитателей Норы, но и при необходимости поможет разжечь огонь в камине без заклинания «Инсендио!».

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 35–40 ШТУК

Половина маленькой
тыквы хоккайдо

220 г размягченного
сливочного масла

200 г сахара

1 ч. л. ванильного
сахара

1 яйцо

450 г пшеничной муки
высшего сорта

150 г молотого миндаля

2 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. соли

½ ч. л. молотого имбиря

½ ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. свеженатертого
мускатного ореха

Сахарная пудра для
посыпки

Тыкву промыть, удалить сердцевину. Очищать от кожуры хоккайдо не нужно. 250 г мякоти нарезать кубиками и варить до готовности в течение 15–20 минут в кастрюле с небольшим количеством воды. Оставшуюся мякоть использовать для приготовления других блюд. Выложить в сито, дать воде стечь. Мягкую тыкву тщательно размять вилкой или измельчить с помощью блендера. Тыквенное пюре остудить.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С, включив нижний/верхний нагрев. Застелить противень бумагой для выпечки.

Взбить сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром до образования пены, ввести в смесь яйцо, а затем остывшее тыквенное пюре. Муку смешать с миндалем, разрыхлителем и пряностями. Осторожно ввести полученную смесь с помощью лопатки или скребка в тыквенное тесто.

Чайной ложкой разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, сформировать шарики и выложить на противень на некотором расстоянии друг от друга. Слегка приплюснуть. Выпекать на среднем уровне духовки в течение 15–20 минут до золотистого цвета. Полностью охладить. Хранить в плотно закрытой емкости.

СОВЕТ. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФА](#)



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)