

Книга рецептов для мультиварки

tuvio

Мультиварка
TMPC03D6



Рады встрече. Мы — Tivio, бренд удобной бытовой техники, придуманный в Яндекс Фабрике.

Собрали рецепты выпечки и закусок, а также идеи для первых и вторых блюд, завтраков и десертов, которые можно приготовить с помощью мультиварки TMPC03D6.

Содержание

01	Каши	стр. 6
02	Супы	стр. 12
03	Вторые блюда	стр. 22
04	Блюда на пару	стр. 38
05	Выпечка	стр. 42

01 Каши

01



02



03



- 01 Пшённая каша с тыквой
на кокосовом молоке _____ стр. 9
- 02 Овсянка на молоке с бананом
и малиной _____ стр. 10
- 03 Рисовая каша на кокосовом
молоке с манго _____ стр. 11



01 Пшённая каша с тыквой
на кокосовом молоке

200	г	Пшено	По вкусу	Соль
600	мл	Молоко	По вкусу	Ванильный сахар
400	мл	Вода	По вкусу	Корица
30	г	Масло сливочное		

- I. Очистите тыкву, нарежьте маленькими кусочками.
- II. Тщательно промойте пшено под холодной проточной водой.
- III. Выложите в чашу мультиварки пшено и тыкву, добавьте молоко, воду, соль и сахар. Всё перемешайте и закройте крышку.
- IV. Выберите программу «КАША», установите время приготовления — 30 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- V. Переложите кашу в тарелки, добавьте сливочное масло по вкусу.
- VI. Подавайте, посыпав корицей по вкусу.

02 Овсянка на молоке с бананом и малиной

225	г	Овсяные хлопья долгой варки
1	л	Молоко
30	г	Масло сливочное
По вкусу		Соль и сахар
		Малина, банан для украшения



- I. Выложите в чашу мультиварки овсяные хлопья, молоко, соль и сахар. Перемешайте и закройте крышку.
- II. Влейте к рису молоко, добавьте масло и специи. Тщательно перемешайте и закройте крышку.
- III. Выберите программу «КАША», установите время приготовления — 15 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- IV. Переложите кашу в тарелки, добавьте сливочное масло по вкусу.
- V. Подавайте, украсив кашу ломтиками банана и малиной.

03 Рисовая каша на кокосовом молоке с манго

225	г	Рис
750	мл	Кокосовое молоко
2	ст. л.	Сахар
100	г	Манго для украшения
10	г	Малина для украшения



- I. Промойте рис под холодной проточной водой.
- II. Выложите в чашу мультиварки рис, молоко и сахар. Перемешайте и закройте крышку.
- III. Выберите программу «КАША», установите время приготовления — 25 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- IV. Переложите кашу на тарелки.
- V. Подавайте, украсив кашу ломтиками манго и малиной.

02 Супы

01



02



03



04



- 01 Суп из телячьих щёчек _____ стр. 15
- 02 Суп с фрикадельками _____ стр. 17
- 03 Мясной бульон _____ стр. 19
- 04 Борщ с говядиной _____ стр. 20



01 Суп из телячьих щёчек

500	г	Капуста	3	ст. л.	Растительное масло
300	г	Телятина (щёчки)	100	г	Белые грибы
4	шт.	Картофель	3	шт.	Лавровый лист
1	шт.	Морковь	По вкусу		Соль, перец
1	шт.	Лук	По вкусу		Зелень для украшения — 3 веточки
2,5	л	Вода			

- I. Тщательно промойте грибы.
- II. Нарежьте мясо и грибы кубиками по 2 см. Картофель нарежьте соломкой, капусту и морковь — тонкими ломтиками, лук — мелкими кубиками.
- III. Влейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите лук, телятину и грибы.
- IV. Выберите программу «ЖАРКА», установите время приготовления — 25 минут. Нажмите кнопку «Старт».
- V. Через 10 минут добавьте в чашу мультиварки морковь, капусту, соль, лавровый лист и перец. Перемешайте и готовьте до окончания программы.
- VI. Добавьте в чашу мультиварки картофель, залейте водой и закройте крышку.
- VII. Выберите программу «СУП», установите время приготовления — 20 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VIII. Перед тем как открыть крышку мультиварки, сбросьте давление.
- IX. Разлейте готовый суп по глубоким тарелкам, добавьте измельчённую зелень. Подавайте со сметаной по вкусу.



02 Суп с фрикадельками

350	г	Фарш индейки	1	щепотка	Шафран
2,5	л	Вода	2	веточки	Свежая зелень
3	шт.	Картофель	1	ст. л.	Растительное масло
2	шт.	Сельдерей	По вкусу		Соль
1	шт.	Морковь			

- I. Посолите фарш и сформируйте из него одинаковые шарики диаметром не более 3–4 см.
- II. Нарежьте морковь кружочками, сельдерей — полукольцами, картофель — крупными кубиками.
- III. Влейте растительное масло в чашу мультиварки. Поместите в чашу морковь и сельдерей.
- IV. Выберите программу «ЖАРКА», установите время приготовления — 5 минут. Нажмите кнопку «Старт».
- V. Обжаривайте овощи, помешивая, до окончания программы.
- VI. Добавьте в чашу мультиварки картофель и фрикадельки, залейте водой, добавьте соль и шафран. Закройте крышку и заблокируйте.
- VII. Выберите программу «СУП», установите время приготовления — 20 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VIII. Перед тем как открыть крышку мультиварки, сбросьте давление.
- IX. Разлейте готовый суп по тарелкам. Подавайте, украсив зеленью.



03 Мясной бульон

1	кг	Говядина на кости
3	л	Вода
2	шт.	Лук
1	шт.	Морковь
300	г	Корень петрушки
5–6	шт.	Перец горошком
2	шт.	Лавровый лист

- I. Промойте мясо в проточной воде, просушите.
- II. Лук разрежьте пополам, морковь нарежьте на три части.
- III. Поместите все ингредиенты в чашу мультиварки и залейте водой так, чтобы уровень воды не превышал максимальную отметку внутри чаши. Закройте крышку.
- IV. Выберите программу «СУП», установите время приготовления — 60 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- V. Перед тем как открыть крышку мультиварки, сбросьте давление.
- VI. Выньте мясо шумовкой, отделите его от костей. Процедите бульон через сито в ёмкость для хранения и добавьте мясо.
- VII. Храните бульон в холодильнике или морозильнике до использования.

04 Борщ
с говядиной

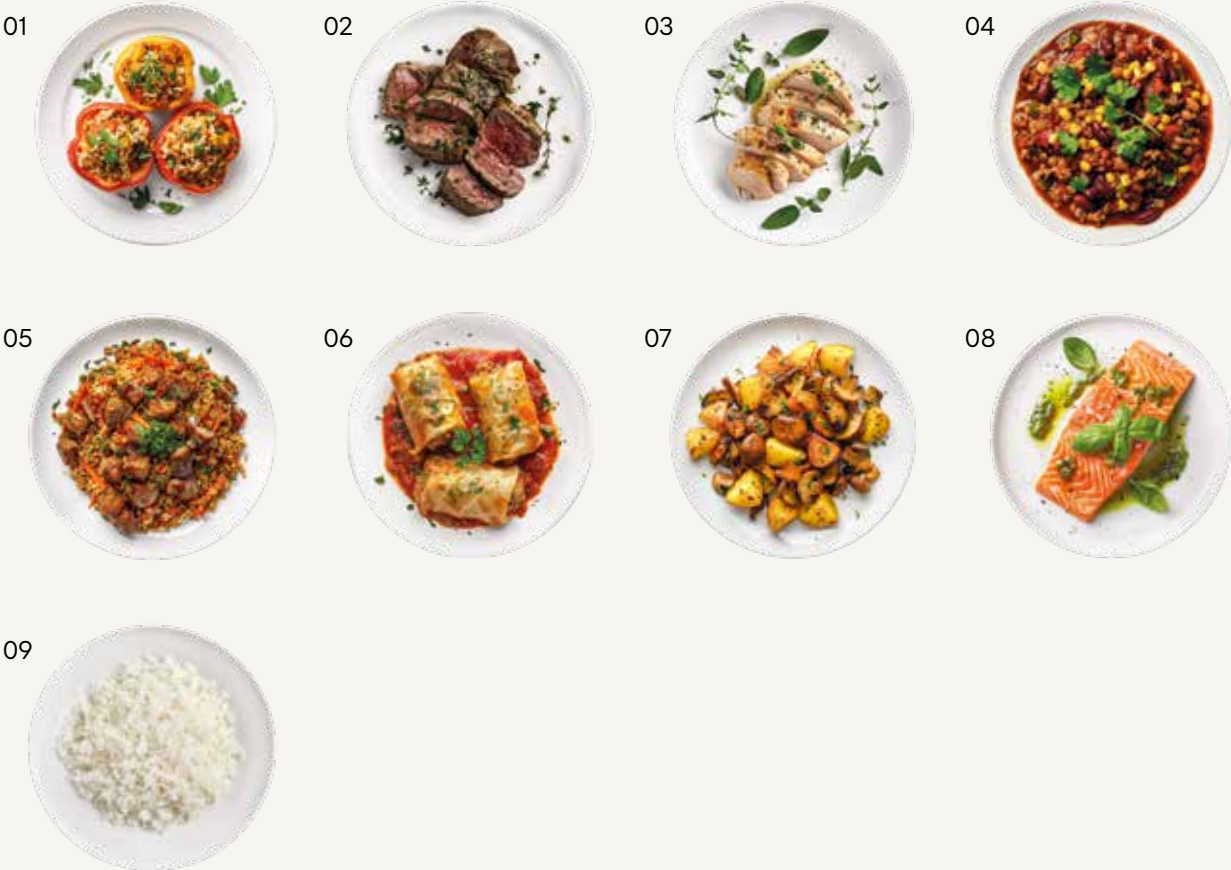
900	г	Говядина (мякоть)
4	шт.	Картофель средний
300	г	Белокочанная капуста
2	л	Вода
6	зубчиков	Чеснок
1	шт.	Лук
2	шт.	Морковь
2	шт.	Свёкла средняя
4	ст. л.	Томаты измельчённые
3	ст. л.	Растительное масло
2	ч. л.	Сахар
3	ст. л.	Лимонный сок
2–3	горошины	Чёрный перец
2	шт.	Лавровый лист
По вкусу		Соль



- I. Натрите морковь и свёклу на крупной тёрке. Лук нарежьте тонкими полукольцами, говядину — кубиками по 2 см, картофель — соломкой. Капусту мелко нашинкуйте, чеснок измельчите.
- II. Влейте растительное масло в чашу мультиварки, добавьте мясо.
- III. Выберите программу «ЖАРКА», установите время приготовления — 30 минут. Нажмите кнопку «Старт».
- IV. Через 10 минут после начала программы добавьте лук, капусту и морковь.
- V. Ещё через 10 минут добавьте свёклу, томаты, лимонный сок, сахар, соль и перец. Перемешайте и продолжайте готовить до окончания программы.
- VI. Добавьте в чашу мультиварки картофель и залейте водой. Закройте крышку.

- VII. Выберите программу «СУП», установите время приготовления — 20 минут. Нажмите кнопку «Старт». Готовьте до окончания программы.
- VIII. Перед тем как открыть крышку мультиварки, сбросьте давление.
- IX. Добавьте в готовый борщ измельчённый чеснок и лавровый лист и дайте настояться.
- X. Подавайте борщ в глубоких тарелках со сметаной и зеленью.

03 Вторые блюда



01	Фаршированные перцы	стр. 24
02	Говядина в травах	стр. 26
03	Куриная грудка в травах	стр. 27
04	Чили кон карне	стр. 29
05	Плов со свининой	стр. 31
06	Голубцы в томатно-сметанном соусе	стр. 32
07	Жареная картошка с грибами, луком и зеленью	стр. 34
08	Лосось с соусом песто	стр. 35
09	Рис на гарнир	стр. 37

01 Фаршированные перцы

8–10	шт.	Крупный сладкий перец
550	г	Домашний фарш
200	г	Отварной рис
30	мл	Растительное масло
1	шт.	Перец чили (по желанию)
150	мл	Вода
По вкусу		Соль, перец
		Шпинат для подачи

Для соуса

2	шт.	Морковь
1	шт.	Лук
250	г	Консервированные помидоры в собственном соку
3	г	Прованские травы (орегано, тимьян)
2	шт.	Лавровый лист
3	зубчика	Чеснок
По вкусу		Соль, перец



- I. Сделайте разрезы в перцах в верхней части возле стебля, удалите семена и промойте.
- II. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной тёрке.
- III. Смешайте фарш с рисом, мелко нарезанным чили и специями.
- IV. Влейте растительное масло в чашу мультиварки. Поместите в чашу лук и морковь.
- V. Выберите программу «РЕЦЕПТ», установите температуру 150 °С и время приготовления — 15 минут. Нажмите кнопку «Старт».

- VI. Готовьте с открытой крышкой до окончания программы. Во время приготовления периодически помешивайте овощную зажарку, добавьте в неё помидоры в собственном соку.
- VII. Наполните перцы, поместите их в чашу мультиварки вместе с овощами. Добавьте воду, соль, перец и специи. Закройте крышку.
- VIII. Выберите программу «РЕЦЕПТ», установите температуру 110 °С и время приготовления — 15 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- IX. Подавайте готовое блюдо со сметаной и соусом.

02

Говядина в травах

1	кг	Говядина (мякоть)
3	зубчика	Чеснок
30	мл	Оливковое масло
1	ст. л.	Соль
1/2	ч. л.	Сушёный барбарис
1/3	ч. л.	Сушёный розмарин
1/4	ч. л.	Белый перец
1/4	ч. л.	Перец душистый
1/4	ч. л.	Перец зелёный
1/4	ч. л.	Перец розовый



- I. Замаринуйте мясо в солёной воде на 3 часа.
- II. Натрите мясо травами и специями. Поместите в вакуумный пакет, добавьте чеснок и масло. Вакуумируйте пакет.
- III. Налейте в чашу мультиварки 3 л воды. Поместите пакет с мясом в чашу.
- IV. Выберите программу «СУ-ВИД», установите температуру 62 °С и время приготовления — 6 часов. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- V. Откройте крышку. Достаньте мясо из вакуумного пакета и дайте ему отдохнуть 20 минут — так оно будет сочнее.

03

Куриная грудка в травах

2	шт.	Куриная грудка
4	ст. л.	Оливковое масло
10	г	Соль
2	веточки	Прованские травы
2	зубчика	Чеснок



- I. Поместите куриные грудки в вакуумный пакет. Налейте масло, добавьте соль и травы. Вакуумируйте пакет.
- II. Налейте в чашу мультиварки 2,5 л воды и опустите туда пакет с грудкой. Закройте крышку.
- III. Выберите программу «СУ-ВИД», установите температуру 62 °С и время приготовления — 4 часа. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- IV. Откройте крышку мультиварки и сразу остудите приготовленную куриную грудку в холодной воде со льдом, не распаковывая.
- V. Откройте пакет и достаньте из него куриную грудку. Нарежьте тонкими ломтиками.
- VI. Подавайте курицу в салате, с отварными овощами или в сэндвиче.



04 Чили кон карне

600	г	Говяжий фарш	3	веточки	Свежая кинза
1	шт.	Лук	60	мл	Растительное масло
2	зубчика	Чеснок	1	ч. л.	Тмин
1	шт.	Перец чили	1/2	ст. л.	Орегано сушёный
240	г	Консервированная красная фасоль	1	ч. л.	Сладкая паприка
200	г	Консервированная кукуруза	По вкусу		Молотый красный перец, соль
500	г	Помидоры в собственном соку			

- I. Мелко нарежьте лук и чеснок. Откиньте фасоль и кукурузу на дуршлаг и дайте стечь.
- II. Влейте растительное масло в чашу мультиварки. Добавьте лук и чеснок.
- III. Выберите программу «ЖАРКА», установите температуру 160 °С и время приготовления — 20 минут. Нажмите кнопку «Старт».
- IV. Обжаривайте лук и чеснок в течение 5 минут. Затем добавьте фарш и готовьте до окончания программы, непрерывно помешивая и разбивая комочки.
- V. Добавьте в чашу мультиварки специи, мелко нарезанный чили, паприку, фасоль, кукурузу и соль. Туда же выложите нарезанные помидоры в собственном соку. Закройте крышку.
- VI. Выберите программу «ТОМЛЕНИЕ», установите время приготовления — 3 часа. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VII. После окончания программы откройте крышку, добавьте измельчённую свежую кинзу и перемешайте.
- VIII. Переложите блюдо в глубокую миску и подавайте горячим как отдельное блюдо или в качестве закуски с чипсами или тако.



05 Плов со свиной

- | | | | | | |
|-----|---|------------------|----------|----|--------------------|
| 500 | г | Круглозёрный рис | 15 | г | Чеснок |
| 500 | г | Свинина (шея) | 700 | мл | Вода |
| 200 | г | Морковь | 30 | мл | Растительное масло |
| 200 | г | Лук | По вкусу | | Соль и специи |
- I. Промойте рис до чистой воды. Мясо промойте и нарежьте кубиками размером 2,5–3 см. Натрите морковь на крупной тёрке, лук нарежьте тонкой соломкой. Чеснок промойте.
- II. Влейте растительное масло в чашу мультиварки.
- III. Выберите программу «ЖАРКА», установите время приготовления — 10 минут. Нажмите кнопку «Старт».
- IV. После начала обратного отсчёта положите в чашу мультиварки морковь и лук. Готовьте, периодически помешивая, до окончания программы.
- V. Поместите мясо в чашу мультиварки. Добавьте соль, специи и перемешайте.
- VI. Выложите рис поверх мяса и разровняйте его. Воткните в рис зубчики чеснока, залейте водой. Закройте крышку.
- VII. Выберите программу «ПЛОВ», установите время приготовления — 1 час. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VIII. После окончания приготовления перемешайте плов.

06 Голубцы в томатно-сметанном соусе

640	г	Домашний фарш
320	г	Капуста (1/2 кочана)
4	ст. л.	Отварной круглый рис
1	шт.	Лук
1	шт.	Морковь
100	г	Томатная паста
30	мл	Растительное масло
200	г	Сметана 20%
2	ст. л.	Сахар
1,5 + 1	стакана	Вода
4	шт.	Лавровый лист
По вкусу		Соль и перец



- I. Смешайте фарш с остывшим отварным рисом, солью.
- II. Ошпарьте листья капусты кипятком, слейте на дуршлаг, высушите. Отрежьте утолщения листа.
- III. На утолщённую сторону листа капусты положите столовую ложку фарша. Заверните нижний край листа, затем сложите стороны к центру и сверните в конверт.
- IV. Лук нарежьте кольцами, морковь натрите на крупной тёрке.
- V. Влейте растительное масло в чашу мультиварки. Добавьте лук и морковь.
- VI. Выберите программу «ЖАРКА», установите температуру 160 °С и время приготовления — 10 минут. Нажмите кнопку «Старт».
- VII. Через 5 минут после начала программы добавьте сахар и томатную пасту. Хорошо перемешайте и готовьте до окончания программы.

- VIII. Добавьте в чашу мультиварки воду и перемешайте.
- IX. Перелейте содержимое чаши в другую ёмкость и измельчите блендером до однородности.
- X. В чашу мультиварки поместите подготовленные голубцы швом вниз.
- XI. Залейте голубцы соусом, влейте стакан воды. Добавьте соль, лавровый лист и перец. Закройте крышку.
- XII. Выберите программу «РЕЦЕПТ», установите температуру 120 °С и время приготовления — 20 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- XIII. Выложите готовые голубцы на глубокие тарелки.
- XIV. Добавьте в соус сметану, перемешайте до однородности. При желании добавьте измельчённую зелень.
- XV. Полейте готовые голубцы соусом и подавайте.

07

Жареная картошка с грибами, луком и зеленью

900	г	Картофель для жарки
1	шт.	Лук
6	ст. л.	Растительное масло
500	г	Грибы
3	веточки	Петрушка
1	ст. л.	Масло сливочное
По вкусу		Соль



- I. Нарежьте картофель на крупные ломтики. Лук нарежьте на полукольца, грибы — на крупные пластины.
- II. Влейте растительное масло в чашу мультиварки.
- III. Выберите программу «ЖАРКА», установите время приготовления — 45 минут. Нажмите кнопку «Старт».
- IV. Положите в чашу мультиварки лук. Через 3 минуты добавьте грибы и перемешайте. Жарьте грибы и лук в течение 15 минут.
- V. Выложите в чашу мультиварки картофель, тщательно перемешайте. Не закрывая крышку, жарьте до золотистого цвета. При необходимости увеличьте время.
- VI. По готовности добавьте соль, мелко нарезанную зелень и ложку холодного сливочного масла для аромата.
- VII. Переложите картошку на сервировочные тарелки и подавайте на стол.

08

Лосось с соусом песто

4	стейка	Филе лосося без кожи (250 г/стейк)
4	ст. л.	Соус песто
4	ст. л.	Оливковое масло



- I. Поместите каждый стейк в индивидуальный вакуумный пакет. Добавьте в каждый пакет 1 ст. л. соуса песто и 1 ст. л. оливкового масла. Вакуумируйте пакеты.
- II. Налейте в чашу мультиварки 3 л воды и погрузите каждый пакет в воду. Закройте крышку.
- III. Выберите программу «СУ-ВИД», установите температуру 58 °С и время приготовления — 1 час. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- IV. Аккуратно достаньте пакеты из воды, откройте и достаньте приготовленные стейки.
- V. Подавайте рыбу с рисом, пастой или салатом.



09 Рис на гарнир

200	г	Рис
300	мл	Вода
30	мл	Оливковое масло
По вкусу		Соль

- I. Тщательно промойте рис под холодной проточной водой. Поместите его в чашу мультиварки.
- II. Наполните чашу водой, добавьте соль. Закройте крышку и заблокируйте.
- III. Выберите программу «РИС», установите время приготовления — 14 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- IV. Перед тем как открыть крышку мультиварки, сбросьте давление.
- V. Перемешайте готовый рис лопаткой и полейте оливковым маслом.

04 Блюда на пару

01



02



- 01 Паровые котлеты из индейки _____ стр. 40
- 02 Паровой лосось _____ стр. 41

01 Паровые котлеты из индейки

300	г	Филе индейки
1	ст. л.	Оливковое масло
400	мл	Вода
По вкусу		Соль, специи

Для салата

8	шт.	Помидоры черри
150	г	Листья салата



- I. Из филе сделайте фарш, добавьте соль и специи. Сформируйте небольшие котлеты.
- II. В чашу мультиварки налейте воду.
- III. Поместите котлеты в корзину для приготовления на пару, поставьте её в чашу мультиварки. Закройте крышку и заблокируйте.
- IV. Выберите программу «ПАР», установите время приготовления — 5 минут. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- V. Перед тем как открыть крышку мультиварки, сбросьте давление.
- VI. Переложите готовые котлеты на тарелку. Как гарнир можно использовать микс из листьев салата и помидоров черри. Полейте оливковым маслом и подавайте.

02 Паровой лосось

500	г	Филе лосося
2	крупных соцветия	Брокколи
2	крупных соцветия	Цветная капуста
1/2	шт.	Лимон
По вкусу		Соль, перец



- I. Поместите каждый стейк в индивидуальный вакуумный пакет. Добавьте в каждый пакет 1 ст. л. соуса песто и 1 ст. л. оливкового масла. Вакуумируйте пакеты.
- II. Налейте в чашу мультиварки 3 л воды и погрузите каждый пакет в воду. Закройте крышку.
- III. Выберите программу «СУ-ВИД», установите температуру 58 °С и время приготовления — 1 час. Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- IV. Аккуратно достаньте пакеты из воды, откройте и достаньте приготовленные стейки.
- V. Подавайте рыбу с рисом, пастой или салатом.

05 Выпечка



01	Морковный торт	стр. 45
02	Яблочная шарлотка	стр. 47
03	Творожный пирог с изюмом	стр. 49
04	Шоколадный торт	стр. 50
05	Запеканка из творога	стр. 51



01 Морковный торт

135	г	Морковь	Для крема		
200	г	Коричневый сахар			
2	шт.	Яйца	100	г	Пудра сахарная
70	г	Грецкие орехи	100	г	Масло сливочное
5	г	Разрыхлитель	250	г	Сыр маскарпоне
155	г	Мука			
80	г	Пюре яблочное			
50	г	Растительное масло			
2	г	Корица (молотая)			
1	г	Мускатный орех			
По вкусу		Апельсин (цедра)			

- I. Натрите 2 моркови на тёрке и отожмите влагу. Вес после отжима — 135 г.
- II. Смешайте яйца, коричневый сахар и цедру апельсина в отдельной ёмкости. Тщательно взбейте миксером.
- III. В отдельной миске просейте муку и добавьте сухие ингредиенты: разрыхлитель, соду, корицу, натёртый мускатный орех и измельчённые грецкие орехи. Добавьте растительное масло и яблочное пюре.
- IV. Объедините все ингредиенты и перемешайте силиконовой лопаткой до однородной консистенции.
- V. Выложите тесто на дно формы. Выберите программу «ЧИЗКЕЙК». Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VI. Откройте крышку, дайте готовому торту остыть. Выньте его, перевернув чашу вверх дном.
- VII. Для крема в отдельной ёмкости взбейте сливочное масло с сахарной пудрой и добавьте маскарпоне. Нанесите крем на торт и разровняйте лопаткой, украсьте измельчёнными орехами.



02 Яблочная шарлотка

210	г	Мука	1	ч. л.	Разрыхлитель
6	шт.	Яйца	30	г	Масло сливочное (для смазывания формы)
150	г	Сахар	По вкусу		Соль
500	г	Яблоки			

- I. В отдельной ёмкости взбейте яйца с сахаром до однородности. Добавьте муку и разрыхлитель, перемешайте до гладкости.
- II. Нарежьте яблоки ломтиками. При желании сбрызните их лимонным соком или добавьте корицу.
- III. Смажьте дно и стенки чаши мультиварки сливочным маслом.
- IV. Вылейте тесто в чашу, сверху разложите яблоки.
- V. Поставьте чашу в мультиварку и закройте крышку.
- VI. Выберите программу «ЧИЗКЕЙК». Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VII. Дайте готовой шарлотке остыть. Выньте её, перевернув чашу вверх дном.
- VIII. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.



03 Творожный пирог с изюмом

300	г	Мука	1	ч. л.	Разрыхлитель
3	шт.	Куриное яйцо	120	г	Светлый изюм
150	г	Сахар	1	щепотка	Соль
150	г	Сливочное масло	1	ст. л.	Пудра сахарная
210	г	Творог	20	г	Масло сливочное (для смазывания формы)

- I. Замочите изюм в горячей воде на 20 минут.
- II. В отдельной ёмкости взбейте мягкое сливочное масло с сахаром до белого цвета. Добавьте творог и взбивайте миксером на малых оборотах до однородности.
- III. Постепенно добавляйте яйца, продолжая взбивать. Всыпьте просеянную муку (оставьте 1 ст. ложку), соль и разрыхлитель. Замесите тесто с помощью силиконовой лопатки.
- IV. Промойте изюм, просушите его на бумажном полотенце, добавьте в тесто и перемешайте.
- V. Смажьте дно и стенки чаши мультиварки сливочным маслом и присыпьте мукой.
- VI. Выложите тесто на дно формы.
- VII. Выберите программу «ЧИЗКЕЙК». Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VIII. Дайте пирогу остыть. Выньте его, перевернув чашу вверх дном.
- IX. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

04 Шоколадный торт

250	г	Сливочное масло 82,5%
250	г	Сахар
5	шт.	Яйца
310	г	Молоко
440	г	Мука
125	г	Какао-порошок
12	г	Разрыхлитель
1	ч. л.	Масло для смазывания чаши
		Орехи пекан — для украшения



- I. Растопите масло и смешайте с сахаром. Перелейте смесь в миску миксера и хорошо перемешайте, добавляя по одному яйцу. Добавьте молоко комнатной температуры.
- II. Какао и разрыхлитель добавьте в муку. Смешайте все ингредиенты так, чтобы получилось гладкое тесто.
- III. Смажьте чашу мультиварки маслом. Вылейте тесто в чашу.
- IV. Поместите чашу в мультиварку. Закройте крышку.
- V. Выберите программу «ЧИЗКЕЙК». Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- VI. Дайте готовому тарту остыть. Выньте его, перевернув чашу вверх дном.
- VII. Подавайте, украсив шоколадной глазурью и измельчёнными орехами пекан.

05 Запеканка из творога

750	г	Творог 9%
5	шт.	Яйца
150	г	Цукаты
6	ст. л.	Манная крупа
120	г	Сахар
180	г	Сметана 20%
1	ст. л.	Ванильный сахар
75	г	Изюм



- I. Протрите творог через сито, чтобы не было комочков. Добавьте все ингредиенты, кроме цукатов и изюма. Тщательно смешайте до однородности.
- II. Добавьте сухофрукты и перемешайте с тестом. Переложите смесь в чашу мультиварки.
- III. Поставьте чашу в мультиварку. Закройте крышку.
- IV. Выберите программу «ЧИЗКЕЙК». Нажмите кнопку «Старт» и готовьте до окончания программы.
- V. Откройте крышку, дайте запеканке остыть. Выньте её, перевернув чашу вверх дном.
- VI. Подавайте со сметаной. По желанию украсьте сахарной пудрой.

[illegible][illegible]

[illegible]This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, text, or other markings on the page.

[illegible]

Настроен
на комфортный
режим



tuvio