




## Рецепты для орешницы BR2330

 BRAYER VIDEO

 @brayer\_official



### Классические «Орешки» с варёной сгущёнкой

Для теста:

- Мука – 500 г
- Сливочное масло – 250 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 100 г
- Сода – 0,5 ч.л.
- Лимонный сок – по вкусу
- Соль – по вкусу

Для начинки:

- Варёная сгущёнка – 350 г

### Порядок приготовления:

1. Тщательно смешайте мягкое масло, яйца, сахар, щепотку соли и гашенную лимонным соком соду до однородной массы.
2. Добавьте муку, вымесайте тесто и скатайте его в шар.
3. Отщипните небольшие кусочки от теста, расположите их на полуформах и выпекайте печенье в орешнице.
4. Дайте орешкам остыть, начините вареной сгущенкой и соедините их между собой.



## «Орешки» с заварным кремом

### Для теста:

- Мука – 500 г
- Сливочное масло – 250 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 100 г
- Крахмал – 100 г
- Сода – 0,5 ч.л.
- Лимонный сок – по вкусу

### Для начинки:

- Молоко – 250 г
- Яйца – 2 шт
- Мука – 20 г
- Сахар – 100 г
- Масло – сливочное 50 г



## Шоколадные «Орешки» со сгущенкой

### Для теста:

- Мука – 500 г
- Сливочное масло – 250 г
- Какао – 50 г
- Яйца – 2 шт
- Сахар – 100 г
- Сода – 0,5 ч.л.
- Лимонный сок – по вкусу

### Для начинки:

- Варёная сгущёнка – 350 г
- Сливочное масло – 250 г
- Грецкие орехи – 100 г

## Порядок приготовления:

1. Взбейте яйца с сахаром до белой пены и полного растворения сахара.
2. Затем добавьте мягкое масло, сметану, соль, гашенную лимонным соком соду и взбейте еще раз.
3. Добавьте муку с крахмалом и вымесите тесто.
4. Отщипните небольшие кусочки от теста, расположите их на полуформах и выпекайте печенье в орешнице.
5. Для начинки взбейте охлажденные яйца с сахаром.
6. Добавьте муку и молоко и еще раз взбейте.
7. Поставьте на средний огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения.
8. Остудите крем и смешайте со сливочным маслом.
9. Дайте орешкам остыть, начините заварным кремом и соедините их между собой.

## Порядок приготовления:

1. Взбейте мягкое масло, яйца, какао, сахар, соль и гашенную лимонным соком соду.
2. Добавьте муку и вымесите тесто. Оно должно быть густым и нелипким.
3. Отщипните небольшие кусочки от теста, расположите их на полуформах и выпекайте печенье в орешнице.
4. Для начинки взбейте сгущенку с мягким маслом и добавьте дробленые грецкие орехи.
5. Дайте орешкам остыть, начините кремом и соедините их между собой.