



Идеи для миксера:  
Десерты без хлопот



# Классический бисквит

Количество порций

8

Время приготовления

45 минут

Калорийность на 100 г

220 ккал

Сложность

Легкая

## Ингредиенты:

- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука — 150 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Ванилин — 1 ч.л.
- Соль — щепотка

## Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Застелите форму для выпечки пергаментом.
2. Взбивание: В миске с помощью погружного миксера взбейте яйца с сахаром до пышной светлой массы.
3. Добавление муки: Постепенно добавьте муку, разрыхлитель, ванилин и соль, аккуратно перемешивая миксером на низкой скорости.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 25-30 минут до золотистого цвета.
5. Остывание: Остудите бисквит в форме, затем извлеките и подавайте



## Шоколадный кекс

**Количество порций**

6

**Время приготовления**

50 минут

**Калорийность на 100 г**

280 ккал

**Сложность**

Легкая

### Ингредиенты:

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 180 г
- Мука — 150 г
- Какао-порошок — 50 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Сливочное масло — 100 г
- Молоко — 100 мл
- Ванилин — 1 ч.л.

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для кекса маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния.
3. Добавление ингредиентов: Растопите сливочное масло и добавьте его вместе с молоком к яйцам. Затем добавьте муку, какао, разрыхлитель и ванилин, перемешивая до однородности.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 35-40 минут.
5. Остывание: Охладите кекс, затем нарежьте и подавайте.







## Ванильный крем

Количество порций

4

Время приготовления

20 минут

Калорийность на 100 г

250 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Молоко — 500 мл
- Сахар — 100 г
- Яичные желтки — 4 шт.
- Мука — 50 г
- Ванильный экстракт — 1 ч.л

### Приготовление:

1. Подготовка: В кастрюле нагрейте молоко, не доводя до кипения.
2. Смешивание: В миске взбейте желтки с сахаром до светлой массы. Добавьте муку и ванильный экстракт.
3. Смешивание с молоком: Постепенно влейте горячее молоко в яичную смесь, постоянно помешивая.
4. Загустение: Перелейте смесь обратно в кастрюлю и нагревайте на среднем огне, помешивая, пока крем не загустеет.
5. Охлаждение: Перелейте крем в миску, охладите и используйте по назначению.





## Торт «Наполеон»

**Количество порций**

10

**Время приготовления**

3 часа

**Калорийность на 100 г**

320 ккал

**Сложность**

Средняя

### Ингредиенты:

- Слоеное тесто — 1 кг
- Молоко — 1 л
- Сахар — 300 г
- Яичные желтки — 6 шт.
- Мука — 100 г
- Ванильный экстракт — 1 ч.л.
- Сливочное масло — 200 г

### Приготовление:

1. Выпекание слоев: Раскатайте тесто и выпекайте 10 коржей при 200°C до золотистого цвета.
2. Приготовление крема: В кастрюле нагрейте молоко. В миске взбейте желтки с сахаром, добавьте муку и ваниль. Постепенно влейте молоко, нагревайте до загустения.
3. Сборка торта: Промажьте коржи кремом, сложите их друг на друга. Верх и бока также покройте кремом.
4. Пропитка: Оставьте торт на 2 часа для пропитки.







# Оладьи

Количество порций

4

Время приготовления

30 минут

Калорийность на 100 г

180 ккал

Сложность

Легкая

## Ингредиенты:

- Кефир — 250 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 2 ст.л.
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Соль — щепотка
- Растительное масло — для жарки

## Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте кефир с яйцом и сахаром. Добавьте муку, разрыхлитель и соль, перемешайте до однородности.
2. Жарка: Разогрейте сковороду с маслом, выкладывайте тесто ложкой и жарьте оладьи до золотистого цвета с обеих сторон.
3. Подача: Подавайте горячими с медом или вареньем.



## Печенье с шоколадной крошкой

Количество порций

6

Время приготовления

40 минут

Калорийность на 100 г

400 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Сливочное масло — 200 г
- Сахар — 150 г
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 300 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Ванилин — 1 ч.л.
- Шоколадная крошка — 200 г

### Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте масло с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте яйца, муку, разрыхлитель и ванилин, перемешайте.
2. Добавление шоколада: Вмешайте шоколадную крошку.
3. Выпекание: Выложите тесто ложкой на противень и выпекайте при 180°C 15-20 минут.
4. Остывание: Охладите печенье и подавайте.







## Профитроли с кремом

Количество порций

8

Время приготовления

1 час 30 минут

Калорийность на 100 г

260 ккал

Сложность

Средняя

### Ингредиенты:

- Вода — 250 мл
- Сливочное масло — 100 г
- Мука — 150 г
- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 2 ст.л.
- Соль — щепотка
- Ванильный крем (см. рецепт 3) — 500 г

### Приготовление:

1. Тесто: В кастрюле вскипятите воду с маслом и солью. Добавьте муку и перемешивайте до образования теста. Остудите.
2. Добавление яиц: По одному вбейте яйца в тесто, тщательно перемешивая.
3. Выпекание: Выложите тесто на противень и выпекайте при 200°С 25-30 минут до золотистого цвета.
4. Наполнение: Остудите профитроли, затем наполните ванильным кремом.







# Блины

Количество порций

4

Время приготовления

30 минут

Калорийность на 100 г

150 ккал

Сложность

Легкая

## Ингредиенты:

- Молоко — 500 мл
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 200 г
- Сахар — 2 ст.л.
- Соль — щепотка
- Растительное масло — 2 ст.л.
- Масло для жарки

## Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром и солью. Добавьте молоко и муку, перемешивая до однородной массы.
2. Добавление масла: Добавьте растительное масло и еще раз перемешайте.
3. Жарка: Разогрейте сковороду с маслом и выпекайте блины с обеих сторон до золотистого цвета.
4. Подача: Подавайте блины горячими с начинкой по вкусу.





## Печенье «Савоярди»

Количество порций

6

Время приготовления

45 минут

Калорийность на 100 г

270 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 100 г
- Мука — 100 г
- Сахарная пудра — для посыпки
- Ванилин — 1 ч.л.

### Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте белки до жестких пиков, постепенно добавляя половину сахара.
2. Добавление желтков: В другой миске взбейте желтки с оставшимся сахаром до пышности. Аккуратно смешайте обе массы.
3. Выпекание: Добавьте муку и ванилин, перемешайте. Выложите тесто на противень полосками и посыпьте сахарной пудрой. Выпекайте при 180°С 12-15 минут.
4. Остывание: Охладите печенье и подавайте.







## Пирожное «Картошка»

Количество порций

10

Время приготовления

1 час

Калорийность на 100 г

350 ккал

Сложность

Средняя

### Ингредиенты:

- Бисквит (см. рецепт 1) — 500 г
- Сгущенное молоко — 200 г
- Какао-порошок — 50 г
- Сливочное масло — 100 г
- Коньяк — 2 ст.л. (по желанию)

### Приготовление:

1. Измельчение: Измельчите бисквит в крошку с помощью погружного миксера.
2. Смешивание: В миске смешайте бисквитную крошку, сгущенное молоко, какао и масло до однородной массы. Добавьте коньяк, если используете.
3. Формирование: Сформируйте из массы небольшие пирожные и обваляйте их в какао-порошке.
4. Остывание: Охладите пирожные в холодильнике 30 минут перед подачей.



## Лимонный бисквит

Количество порций

8

Время приготовления

50 минут

Калорийность на 100 г

230 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука — 150 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Лимонная цедра — 1 ст.л.
- Лимонный сок — 2 ст.л.

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Застелите форму для выпечки пергаментом.
2. Взбивание: В миске с помощью погружного миксера взбейте яйца с сахаром до пышной массы.
3. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, разрыхлитель, лимонную цедру и сок, аккуратно перемешивая миксером.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 25-30 минут.
5. Остывание: Остудите бисквит в форме, затем извлеките и подавайте.





## Кекс с черникой

**Количество порций**

6

**Время приготовления**

55 минут

**Калорийность на 100 г**

240 ккал

**Сложность**

Легкая

### Ингредиенты:

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Сливочное масло — 100 г
- Черника — 150 г
- Ванилин — 1 ч.л.

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для кекса маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния.
3. Добавление ингредиентов: Растопите сливочное масло и добавьте его к яйцам. Затем добавьте муку, разрыхлитель и ванилин, перемешивая до однородности. Вмешайте чернику.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 40-45 минут.
5. Остывание: Охладите кекс, затем нарежьте и подавайте.





## Крем из маскарпоне

Количество порций

4

Время приготовления

15 минут

Калорийность на 100 г

310 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Маскарпоне — 250 г
- Сливки 33% — 200 мл
- Сахарная пудра — 100 г
- Ванильный экстракт — 1 ч.л.

### Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте маскарпоне с сахарной пудрой и ванильным экстрактом.
2. Взбивание сливок: Отдельно взбейте сливки до твердых пиков.
3. Соединение: Аккуратно смешайте сливки с маскарпоне до однородной массы.
4. Охлаждение: Охладите крем перед подачей.





## Морковный торт

Количество порций

10

Время приготовления

1 час 30 минут

Калорийность на 100 г

260 ккал

Сложность

Средняя

### Ингредиенты:

- Мука — 250 г
- Сахар — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Морковь — 300 г
- Разрыхлитель — 2 ч.л.
- Корица — 1 ч.л.
- Орехи — 100 г
- Сливочное масло — 100 г
- Крем из маскарпоне (см. рецепт 13) — 500 г

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для торта маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте растопленное масло и перемешайте.
3. Добавление ингредиентов: Натертую морковь добавьте в тесто. Затем добавьте муку, разрыхлитель, корицу и измельченные орехи, перемешивая до однородности.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 50-60 минут.
5. Сборка торта: Остудите корж, разрежьте его на два слоя и промажьте кремом из маскарпоне. Соберите торт и украсьте оставшимся кремом.



## Банановые блины

Количество порций

4

Время приготовления

30 минут

Калорийность на 100 г

180 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Бананы — 2 шт.
- Молоко — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — 150 г
- Сахар — 2 ст.л.
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Соль — щепотка
- Растительное масло — для жарки

### Приготовление:

1. Смешивание: В миске с помощью погружного миксера взбейте бананы, молоко и яйцо до однородной массы.
2. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, сахар, разрыхлитель и соль, перемешивая до получения теста.
3. Жарка: Разогрейте сковороду с маслом и выпекайте блины до золотистого цвета с обеих сторон.
4. Поддача: Подавайте горячими с медом или сиропом.





## Ореховое печенье

Количество порций

6

Время приготовления

40 минут

Калорийность на 100 г

400 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Сливочное масло — 200 г
- Сахар — 150 г
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 300 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Ванилин — 1 ч.л.
- Измельченные орехи — 150 г

### Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте масло с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте яйца, муку, разрыхлитель и ванилин, перемешайте до однородности.
2. Добавление орехов: Вмешайте измельченные орехи.
3. Выпекание: Выложите тесто ложкой на противень и выпекайте при 180°C 15-20 минут.
4. Остывание: Охладите печенье и подавайте.







## Эклеры с заварным кремом

Количество порций

8

Время приготовления

1 час 30 минут

Калорийность на 100 г

270 ккал

Сложность

Средняя

### Ингредиенты:

- Вода — 250 мл
- Сливочное масло — 100 г
- Мука — 150 г
- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 2 ст.л.
- Соль — щепотка
- Заварной крем (см. рецепт 3) — 500 г

### Приготовление:

1. Тесто: В кастрюле вскипятите воду с маслом и солью. Добавьте муку и перемешивайте до образования теста. Остудите.
2. Добавление яиц: По одному вбейте яйца в тесто, тщательно перемешивая.
3. Выпекание: Выложите тесто на противень в виде полосок и выпекайте при 200°C 25-30 минут до золотистого цвета.
4. Наполнение: Остудите эклеры, затем наполните заварным кремом.





## Блинчики с творогом

Количество порций

4

Время приготовления

35 минут

Калорийность на 100 г

210 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Молоко — 500 мл
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 200 г
- Сахар — 2 ст.л.
- Соль — щепотка
- Растительное масло — 2 ст.л.
- Творог — 300 г
- Сметана — 100 г
- Ванилин — 1 ч.л.

### Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром и солью. Добавьте молоко и муку, перемешивая до однородной массы. Добавьте растительное масло.
2. Жарка: Разогрейте сковороду с маслом и выпекайте блины до золотистого цвета с обеих сторон.
3. Начинка: В миске смешайте творог, сметану и ванилин.
4. Подача: Наполните блины творожной начинкой и подавайте.



# Брауни

Количество порций

8

Время приготовления

45 минут

Калорийность на 100 г

350 ккал

Сложность

Легкая

## Ингредиенты:

- Шоколад — 200 г
- Сливочное масло — 150 г
- Сахар — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Мука — 100 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Ванилин — 1 ч.л.

## Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для выпечки маслом.
2. Смешивание: Растопите шоколад и масло на водяной бане. Снимите с огня и добавьте сахар.
3. Добавление ингредиентов: Вбейте яйца по одному, хорошо перемешивая после каждого добавления. Добавьте муку, разрыхлитель и ванилин, перемешайте.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 25-30 минут.
5. Остывание: Охладите брауни перед нарезкой и подачей.







## Лимонные кексы

Количество порций

6

Время приготовления

40 минут

Калорийность на 100 г

230 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Сливочное масло — 100 г
- Лимонная цедра — 1 ст.л.
- Лимонный сок — 2 ст.л.

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для кексов маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте растопленное масло и перемешайте.
3. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, разрыхлитель, лимонную цедру и сок, перемешивая до однородности.
4. Выпекание: Разлейте тесто по формочкам и выпекайте 20-25 минут.
5. Остывание: Охладите кексы перед подачей.



# Меренги

Количество порций

6

Время приготовления

1 час

Калорийность на 100 г

200 ккал

Сложность

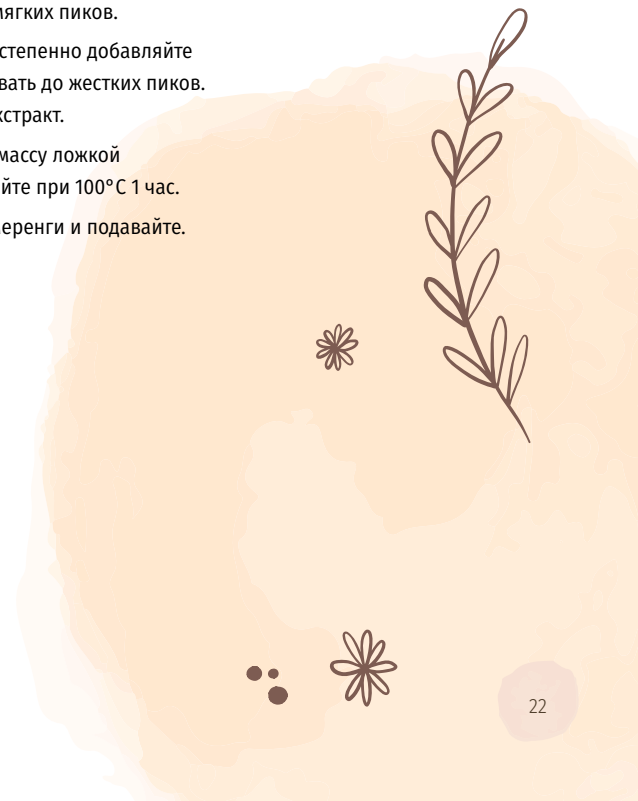
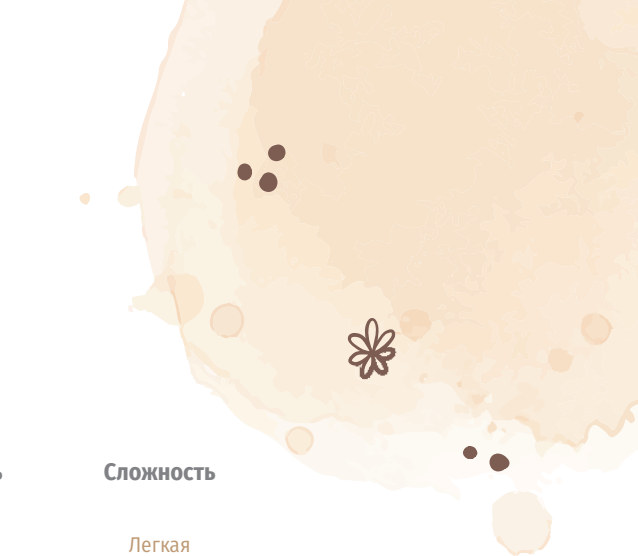
Легкая

## Ингредиенты:

- Яичные белки — 3 шт.
- Сахар — 150 г
- Лимонный сок — 1 ч.л.
- Ванильный экстракт — 1 ч.л.

## Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте белки с лимонным соком до мягких пиков.
2. Добавление сахара: Постепенно добавляйте сахар, продолжая взбивать до жестких пиков. Добавьте ванильный экстракт.
3. Выпекание: Выложите массу ложкой на противень и выпекайте при 100°C 1 час.
4. Остывание: Охладите меренги и подавайте.







# Тирамису

Количество порций

8

Время приготовления

3 часа

Калорийность на 100 г

300 ккал

Сложность

Средняя

## Ингредиенты:

- Савоярди (см. рецепт 9) — 200 г
- Маскарпоне — 500 г
- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 150 г
- Кофе — 300 мл
- Какао-порошок — для посыпки

## Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте желтки с сахаром до светлой массы. Добавьте маскарпоне и перемешайте.
2. Взбивание белков: Взбейте белки до жестких пиков и аккуратно смешайте с кремом.
3. Сборка: Окуните савоярди в кофе и выложите в форму. Сверху нанесите слой крема. Повторите слои.
4. Охлаждение: Охладите тирамису в холодильнике 2-3 часа. Перед подачей посыпьте какао-порошком.



# Овсяное печенье

Количество порций

6

Время приготовления

35 минут

Калорийность на 100 г

350 ккал

Сложность

Легкая

## Ингредиенты:

- Овсяные хлопья — 200 г
- Мука — 100 г
- Сахар — 100 г
- Яйца — 2 шт.
- Сливочное масло — 100 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Ванилин — 1 ч.л.

## Приготовление:

1. Смешивание: В миске взбейте масло с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте яйца и ванилин.
2. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, овсяные хлопья и разрыхлитель, перемешивая до получения теста.
3. Выпекание: Выложите тесто ложкой на противень и выпекайте при 180°C 15-20 минут.
4. Остывание: Охладите печенье и подавайте.





## Яблочный пирог

Количество порций

8

Время приготовления

1 час 20 минут

Калорийность на 100 г

240 ккал

Сложность

Средняя

### Ингредиенты:

- Мука — 300 г
- Сахар — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Яблоки — 4 шт.
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Корица — 1 ч.л.
- Сливочное масло — 150 г

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для выпечки маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте растопленное масло и перемешайте.
3. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, разрыхлитель и корицу, перемешивая до однородности. Вмешайте нарезанные яблоки.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 50-60 минут.
5. Остывание: Охладите пирог перед нарезкой и подачей.





## Творожные сырники

Количество порций

4

Время приготовления

30 минут

Калорийность на 100 г

230 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Творог — 500 г
- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 3 ст.л.
- Мука — 100 г
- Ванилин — 1 ч.л.
- Растительное масло — для жарки

### Приготовление:

1. Смешивание: В миске смешайте творог, яйца, сахар, муку и ванилин до однородной массы.
2. Формирование: Сформируйте из теста небольшие сырники.
3. Жарка: Разогрейте сковороду с маслом и обжаривайте сырники с обеих сторон до золотистого цвета.
4. подача: Подавайте горячими с вареньем или сметаной.





## Кофейный торт

Количество порций

8

Время приготовления

1 час 30 минут

Калорийность на 100 г

280 ккал

Сложность

Средняя

### Ингредиенты:

- Мука — 250 г
- Сахар — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Кофе — 200 мл
- Сливочное масло — 100 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Какао-порошок — 2 ст.л.
- Крем из маскарпоне (см. рецепт 13) — 500 г

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для выпечки маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте растопленное масло и перемешайте.
3. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, разрыхлитель, какао и кофе, перемешивая до однородности.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 40-45 минут.
5. Сборка торта: Остудите корж, разрежьте его на два слоя и промажьте кремом из маскарпоне. Соберите торт и украсьте оставшимся кремом.



## Вишневый пирог

Количество порций

8

Время приготовления

1 час 10 минут

Калорийность на 100 г

250 ккал

Сложность

Легкая

### Ингредиенты:

- Мука — 300 г
- Сахар — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Вишня (без косточек) — 300 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Сливочное масло — 150 г

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для выпечки маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте растопленное масло и перемешайте.
3. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, разрыхлитель и вишню, перемешивая до однородности.
4. Выпекание: Перелейте тесто в форму и выпекайте 50-60 минут.
5. Остывание: Охладите пирог перед нарезкой и подачей.





## Карамельный соус

**Количество порций**

6

**Время приготовления**

20 минут

**Калорийность на 100 г**

330 ккал

**Сложность**

Легкая

### Ингредиенты:

- Сахар — 200 г
- Сливочное масло — 100 г
- Сливки 33% — 200 мл
- Соль — щепотка

### Приготовление:

1. Карамелизация: В кастрюле на среднем огне растопите сахар до золотистого цвета.
2. Добавление масла: Добавьте сливочное масло, перемешивая до однородности.
3. Добавление сливок: Влейте сливки и продолжайте варить, помешивая, пока соус не станет гладким и однородным.
4. Подача: Охладите соус и подавайте с десертами.



## Шоколадные маффины

**Количество порций**

6

**Время приготовления**

40 минут

**Калорийность на 100 г**

270 ккал

**Сложность**

Легкая

### Ингредиенты:

- Мука — 200 г
- Сахар — 150 г
- Яйца — 2 шт.
- Шоколад — 100 г
- Сливочное масло — 100 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Какао-порошок — 2 ст.л.
- Молоко — 100 мл

### Приготовление:

1. Подготовка: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для маффинов маслом.
2. Смешивание: В миске взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте растопленное масло и молоко, перемешайте.
3. Добавление ингредиентов: Добавьте муку, разрыхлитель, какао и растопленный шоколад, перемешивая до однородности.
4. Выпекание: Разлейте тесто по формочкам и выпекайте 20-25 минут.
5. Остывание: Охладите маффины перед подачей.



Приятного аппетита :)

