

Меню номера

★★★★ Тема номера: ★★★★★
куличи

ШОКОЛАДНЫЕ



...6

Идеи
УКРАШЕНИЯ ...8-9

★

ХЛЕБ ...10-11

★★★★ Несладкая ★★★★★
выпечка

**МАФИНЫ
НА ЗАВТРАК**



...12

Хозяйке
НА ЗАМЕТКУ ...18-19

★★★★ Мастер-класс ★★★★★

**МЕДОВАЯ ХАЛА
С ПОВИДЛОМ**



...20

★★★★ Сам себе ★★★★★
кондитер

**БИСКВИТНЫЙ
РУЛЕТ**



...23

★★★★ Сладкая ★★★★★
выпечка

**«СЛЕЗЫ
АНГЕЛА»**



...25

**«ПАСХАЛЬНЫЕ
ЯЙЦА»**



...26

**В гостях
у ЧИТАТЕЛЯ ...28**

★

**ДУШЕВНЫЕ
ПОСИДЕЛКИ ...30-31**

Не успеешь оглянуться — уже и Пасху будем праздновать. На стр. 4 наш постоянный автор поделится рецептом идеальных классических куличей, которые всегда получаются. Хотите чего-то новенького? Тогда испеките творожные или шоколадные куличи либо оригинальную «Улитку» по мотивам модных краффинов. Не забыли мы и про творожную пасху (два оригинальных рецепта ищите на стр. 7) — хоть это и не выпечка, но как же без нее? А если хочется подготовиться к большому празднику с размахом, то предлагаем удивить близких необычным тортом в виде гнездышка с декором из шоколадной мастики и пирожных «Картошка» (стр. 22), оригинальным песочным печеньем в виде яиц (стр. 26) или греческим пасхальным пирогом со шпинатом (стр. 14). Вкусной вам выпечки, удачных куличей и радостного праздника!

С любовью,
ваша редакция,
nkvt@toloka.com

Буду готовить

Пометьте для себя те рецепты, которые вам больше всего понравились в номере, чтобы потом можно было быстрее их найти:



1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

стр.
стр.
стр.
стр.
стр.
стр.
стр.
стр.
стр.
стр.