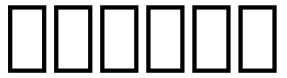
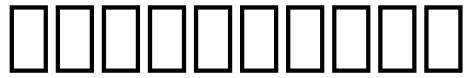


Любимые мамины пирожные с ягодами и кремом из маскарпоне – это настоящий праздник на каждый день. Их можно приготовить за полчаса, а потом просто оставить в холодильнике на пару часов, чтобы они получились еще вкуснее.

Пирожные состоят из трех слоев: крема из маскарпоне, ягод и теста из муки и яиц. Для приготовления крема из маскарпоне вам понадобится 250 г маскарпоне, 100 г сахара, 1 чайная ложка сливочного масла и 1 чайная ложка ванильного экстракта. Для теста – 250 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка разрыхлителя и 100 г масла. Для начинки – 250 г ягод (клубники, малины, земляники, голубики), 100 г сахара и 1 чайная ложка ванильного экстракта.

Все ингредиенты для теста смешайте в однородную массу. Добавьте яйцо и соль, замесите тесто и оставьте его на 30 минут в холодильнике. Для крема из маскарпоне взбейте маскарпоне с сахаром и маслом, добавьте ванильный экстракт и перемешайте. Для начинки ягоды промойте, обсушите и измельчите. Соберите пирожные: сначала выложите тесто, затем ягоды и крем из маскарпоне. Поставьте пирожные в холодильник на 2-3 часа, чтобы тесто хорошо пропеклось. Готовые пирожные можно подавать с кофе или чаем.





ପାଇଁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ, କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ
କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ
କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ
କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ କାହାରିଲୁ
କାହାରିଲୁ

□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□
□□□ □□□ □□□□□□ □□□ □□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□
□□□□ □□□, □□□ □□□□□□ □□ □□□□□ □ □□ □□□ □□□□□□ □□□□
□□□□□□□ □□□□□□□□□ □□□ □□ □□□ □□□□□□ □□□ □□ □□□□□□□
□□□□ □□ □□□□□□ □□□ □□□□□□ □□□ □□ □□□□□□ □□□□□□ □□ □□
□□□□ □□□ □□□□□□ □□ □□□ □□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□□□
□□ □□□□□ □□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□ □□□ □□ □□□□

□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□. □□□□
□□□□□ □□□□□ □□□□□□ □□□□□□□ □□□ □□□ □□□ □□□□ □□□
□□□□, □ □ □□□□□ □ □ □□□□ □□□ □ □□ □□□ □□□□□□ □□□□□□
□□□□ □□□□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□ □□□
□□□□ □□□□□ □□□□ □□□□□□□ □□□□□□□ □□□□ □□□ □□□

ପ୍ରକାଶିତ ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର, ମହାନ୍ତିର
ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର ମହାନ୍ତିର
ମହାନ୍ତିର

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
