



ДОБРОЕ УТРО

YouTube Мама

ФОТО

ШАГ ЗА ШАГОМ

И ВИДЕО



YOUTUBE МАМА

29 РЕЦЕПТОВ



Привет! Я Ира, твоя YouTube Мама.

Завтраки для всей семьи. В этой книге я собрала мои домашние рецепты для твоей семьи.

Открывай нужное блюдо по содержанию, смотри фотографии приготовления и готовь вместе со мной по видео.

С любовью, твоя Ира.

Ленивые вареники с золотистой корочкой

Ингредиенты

Готовлю ленивые вареники из творога: сначала отвариваю, затем слегка обжариваю в сливочном масле.



ВАРЕНИКИ

Творог — 200 г

Яйцо — 1 шт.

Сахар — 2 ст. л.

Соль — щепотка

Пшеничная мука — 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА

Пшеничная мука для доски — сколько потребуется

Вода — для варки

Соль — для воды

Сливочное масло — для обжаривания

Сметана и ягоды — для подачи

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Ленивые вареники с золотистой корочкой

1. Смешиваю творог, яйцо, сахар, щепотку соли и 3 столовые ложки муки.



2. Хорошо припылённую мукой доску использую для формовки. Выкладываю половину массы, обваливаю в муке и раскатываю в длинную колбаску. Повторяю со второй половиной и нарезаю обе колбаски небольшими брусочками.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Ленивые вареники с золотистой корочкой

3. Кипячу воду, подсаливаю и опускаю вареники. После всплытия варю ещё 1–2 минуты, затем достаю.



4. Растапливаю немного сливочного масла на сковороде. Обжариваю вареники до золотистой корочки примерно 2–3 минуты.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Ленивые вареники с золотистой корочкой

5. Подаю со сметаной и ягодами. Для этого завтрака беру замороженные ягоды.



На заметку. Для более сладкого завтрака подаю вареники с вареньем или сгущёнкой.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Творожные вафли

Ингредиенты

Готовлю нежные творожные вафли к завтраку.



Творог — 150 г

Сливочное масло — 4 ст. л.

Мука — 1 стакан

Сахар — 4 ст. л.

Яйца — 3 шт.

Молоко — 125 мл

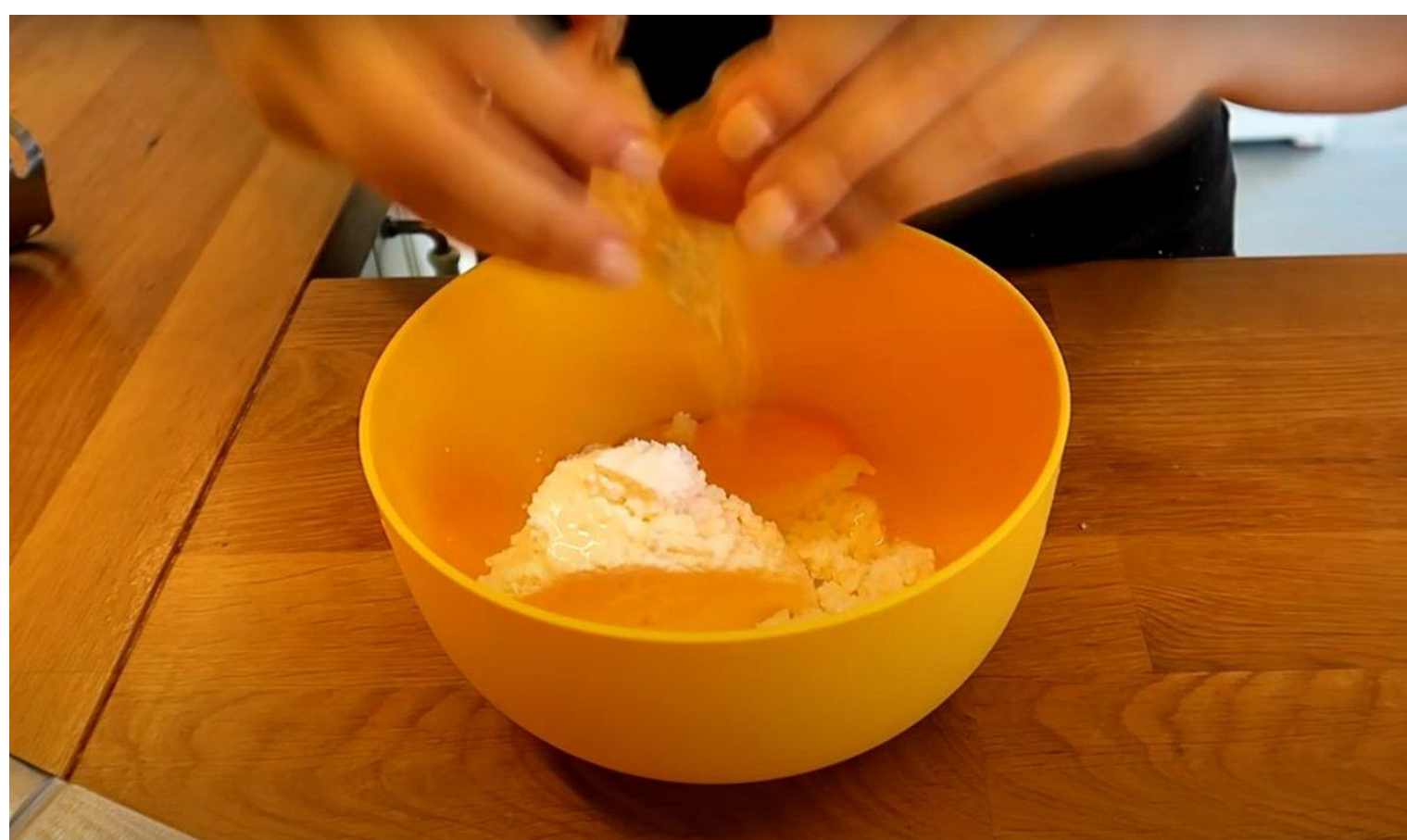
Разрыхлитель — 1 ч. л.

Ванильный сахар

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Творожные вафли

1. Смешиваю творог, сливочное масло комнатной температуры и яйца



2. Добавляю сахар, ванильный сахар и еще раз хорошо перемешиваю



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Творожные вафли

3. Добавляю молоко. Перемешиваю. Добавляю муку и разрыхлитель. Тоже хорошо перемешиваю



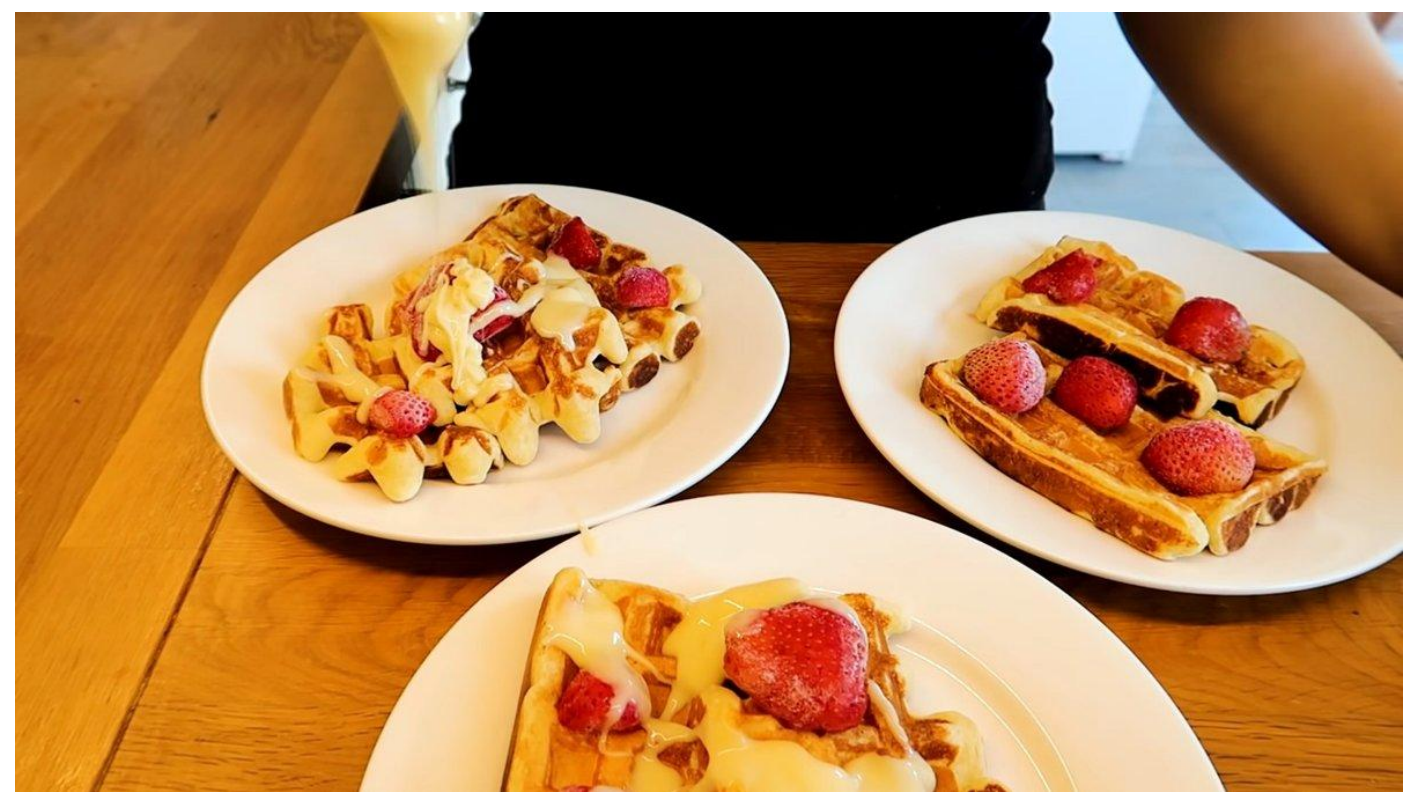
4. Тесто получается консистенции густой сметаны. Можно сразу жарить вафли



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Творожные вафли

5. Жарю буквально 3–5 минут в зависимости от мощности моей вафельницы



На заметку. Готовые вафли замораживаю в лотке, затем упаковываю порциями. Разогреваю в микроволновке около минуты; время зависит от мощности и количества вафель.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)