

Флеминг Л. Дети зимы / Лия Флеминг ; [пер. с англ. И. Гиляровой]. – Москва : Эксмо, 2014. – 411, [1] с. : ил. – (Женщине XX века посвящается).

16+

Вдова Кей Партридж переезжает со своей маленькой дочерью Иви в Йоркшир. Они занимают небольшую пристройку на территории старинного поместья Уинтерджилл, чьи владельцы находятся на грани банкротства и поэтому сдают комнаты на время зимних праздников. Кей надеется, что нашла тихое убежище, но в доме то и дело происходит что-то необъяснимое, а в окрестностях, поговаривают, обитают призраки... Оставшаяся без внимания Иви полна решимости отправиться в чащу леса искать настоящее Рождество, а Ник тем временем понимает, что ранимая Кей Партридж вызывает в нем желание окружить ее теплом и заботой.



Йоркширский пудинг миссис Сноуден

Ингредиенты:

4 больших яйца, 150 г пшеничной муки., 175 г цельного молока., 25 г воды., 1/2 чайной ложки соли, 100 мл животного или растительного жира

Приготовление

В среднюю миску разбейте четыре яйца, влейте молоко и воду, добавьте муку и соль. Хорошенько перемешайте до получения гладкого теста по консистенции напоминающего густые сливки. Дайте тесту «отдохнуть» при комнатной температуре, по крайней мере, в течение получаса. Лучше всего приготовить тесто загодя, перелить его в герметичный контейнер и охладить в холодильнике в течение ночи. Перед приготовлением пудингов вынуть их холодильника и дать нагреться до комнатной температуры, пока нагревается духовой шкаф до 230°C. Из отдохнувшего таким образом теста получаться более высокие булочки с насыщенным сдобным вкусом. Равномерно разлейте масло по формочкам или сковородам. Поставьте их в духовой шкаф и прогрейте в течение 7-10 минут, пока жир не начнет дымить. Быстро и равномерно разлейте тесто по формам. Тут же верните формы в духовку и выпекайте пока йоркширский пудинг не увеличится в объеме примерно в четыре раза. Их корочка должна приобрести насыщенный коричневый цвет.

Выньте булочки из духовки и немедленно подавайте. Это блюдо надо есть горячим!

Приятного аппетита!