

A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, flour-dusted surface. The ingredients include a whole white egg, a small bowl of yellow liquid (likely oil or melted butter), a metal scoop filled with white flour, a wooden honeycomb, a small metal bowl with yellow liquid, a metal sifter with flour inside, a wooden rolling pin, and several stalks of wheat. The word "BUGATTI" is printed in large, bold, red capital letters across the top center.

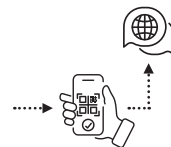
BUGATTI®

КНИГА С РЕЦЕПТИ

Baking dish - large

BG

ЯБЪЛКОВ КРАМБЪЛ



Съставки

- 1 кг ябълки, обелени и почистени от сърцевината
- 100 г кристална захар
- 1 ч.л. канела
- 225 г универсално брашно
- 125 г безсолно масло, студено
- 125 г кристална захар

Инструкции

1. Предварително загрейте фурната до 180°C. Нарежете ябълките на едро и ги смесете със захарта и канелата. Сложете ги в съда за печене.
2. В купа смесете брашното, останалата захар, бакпулвера и солта, след което нарежете маслото, докато сместа започне на наподобява едра галета. Поръсете върху ябълките.
3. Печете 45 до 50 минути, докато горната част стане златиста и ябълките омекнат.



15 мин



50 мин



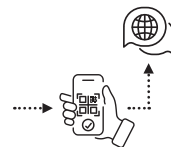
180° C



СЪВЕТИ:

Сервирайте топло с ванилов сладолед

ЗЕЛЕНЧУКОВА ЛАЗАНЯ



Съставки

- 2 с.л. зехтин
- 1 глава лук, нарязана
- 2 скилидки чесън, счукани
- 1 тиквичка, нарязана
- 1 чушка, нарязана
- 500 г доматиен сос
- 12 кори за лазаня, сварени
- 500 г сирене рикота
- 100 г настърган пармезан
- 200 г настъргано сирене моцарела

Инструкции

1. Предварително загрейте фурната до 180°C. Загрейте зехтина в тиган, след това задушете лука, чесъна, тиквичките и чушката, докато омекнат.
2. Намажете малко доматиен сос на дъното на съда за печене. Наредете 4 кори за лазаня, половината от зеленчуковата смес, половината от рикотата, една трета от пармезана и една трета от моцарелата. Повторете слоевете, след което покрийте с останалите кори за лазаня, соса и сиренето.
3. Печете 45 до 50 минути, докато стане златисто и омекне.



30 мин



50 мин



180 °C



СЪВЕТИ:

За разнообразие използвайте сезонни зеленчуци

твоята рецепта

[illegible]

твоята рецепта

[illegible]

BUGATTI®