

# Ciasteczka z czekoladą a'la piéguski

## Dzień dobry Wakacje.

Pewnie nie wszyscy z Was są zadowoleni z nieszczęsnych wyników maturalnych...

Dlatego też w takim dniu trzeba sobie jakoś poprawić humor. Gdy tylko jestem zła albo nie mogę przestać myśleć o problemach to od razu lecę do kuchni.

Tam po prostu zaczynam coś tworzyć i nic poza tym się nie liczy.

Idealny sposób na chandrę.

Najlepsze jest to, że szukam przepisów które nie wymagają ode mnie kupna np. sera halumi czy pokrojonej pancetty. Po pierwsze nie mam pojęcia co to jest i w którym miejscu w sklepie mogłabym takowy produkt znaleźć, a po drugie rzadko w Sanoku można kupić nietypowe składniki.

Dlatego każdy przepis, który chcę Wam przedstawić jest banalnie prosty i nie wymaga od nas wyszukanych produktów.

No i oczywiście staram się robić wszystko po swojemu, zmieniać przyprawy, może trochę proporcje i wariować jeśli chodzi o dodatki.

## COOKIES as a solution for everything

### Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

### Składniki:

Pół szklanki roztopionego masła  
1 jajko  
50-90 g cukru ( wedle uznania )  
250 g mąki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
Jedna tabliczka gorzkiej czekolady

Kilka kropli aromatu waniliowego



**Zaczynamy:**

Masło ucieramy z cukrem za pomocą miksera.  
Dodajemy jajko, a następnie stopniowo mąkę i proszek do  
pieczenia.



Czekoladę kroimy w małe kosteczki i wsypujemy do gładkiej masy.

Wlewamy kilka kropi aromatu  
( jeśli nie mamy możemy użyć zwykłego cukru wanilinowego,  
wtedy też dodajemy go na początku)  
Wszystko mieszamy łyżką.



Z masy formujemy kuleczki ( ja robię to małą łyżeczką)  
Masa jest dość kleista więc wystarczy wziąć większą jej ilość  
na  
łyżeczkę i po prostu strzepywać uderzając o blachę.  
Ciasteczka układamy w sporych odstępach,  
żeby się nie posklejały podczas pieczenia.





Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180°C  
i pieczemy na złocisty kolor przez około 12 minut.



Po wyciągnięciu dajmy im wystygnąć na blaszkach.  
Później możemy już zjeść wszystko.

**SMACZNEGO !!!**



---

**4 proste(tanie jak barszcz)**



# stylizacje na ciepłe wakacyjne dni

Ten post będzie dotyczył kolejnej sfery mojego życia. Tak jak moja mamcia mam wielkiego bzika na punkcie zakupów.

To fakt :

## **JESTEM ZAKUPOHOLICZKĄ**

Nie zawsze w moim życiu jest czas na strojenie się i kombinowanie z outfitami bo jestem straszliwie zabiegana. Ciągle gdzieś się śpieszę, ciągle coś muszę zrobić. Teraz wakacje... więc jest troszkę więcej czasu na takie zabawy.

Nie jestem jakąś znawczynią i fanatyczką modową, ale często bywam w galeriach i na podstawie aktualnych ciuszków wywieszonych na manekinach staram się dobierać wszystko tak, żeby tworzyło jakąś zgraną kupę .

Oprócz tego śledzę blogi typowo modowe i słucham rad mojej najlepszej mamy.

Dzisiejszy post dotyczy wariacji z moimi białymi spodenkami z H&M za niecałe 40 zł jak i ukochanymi trampkami również z H&M  
□ Są tak uniwersalne, że mogę założyć do nich każdy top z mojej szafy .

( w sumie teraz każdy top z pudełek z ciuchami... ahh te przeprowadzki )

HERE WE GO !

I WANT TO BE AS SWEET AS CANDIES !

czyli :

Błuzka dELiA's ( USA)  
Kokardka Clarie's (USA)  
Różowy zegarek Swatch

+

Spodenki H&M



## Trampki H&M



I WISH I COULD BE LESS DISTRACTED !  
czyli :

Okulary H&M  
Bluzka H&M  
+  
Spodenki H&M  
Trampki H&M



I WISH I COULD BE MORE REBELLIOUS !  
czyli :

Błuzka secondhand  
Okulary H&M  
Kokardka Clarie's (USA)

+  
Spodenki H&M  
Trampki H&M



I WISH I COULD BE LESS ABSENT-MINDED !  
czyli :

Błuzka Bershka

Opaska H&M

+

Spodenki H&M

Trampki H&M





Dziękuję Ola.

---

## Cukiniowe placuszki

**W końcu w domu !!!**

Po tygodniowej przerwie gdy tylko dojechałam do Rzeszowa wpadłam do kuchni, otworzyłam lodówkę i co ? CUKINIA pierwsza



wpadła mi do oka. Zaraz potem mleko kokosowe, ale to następnym razem ...

Te placuszki robione są błyskawicznie i jak zwykle z małą ilością składników. Dodatkiem w moim przypadku jest sos czosnkowy i pomidorki, ale wszystko zależy od Was.

## **CIUKINIOWE PLACUSZKI**

### **Składniki na placuszki:**

1 duża cukinia  
90 g mąki  
1 łyżeczka soli  
1 jajko



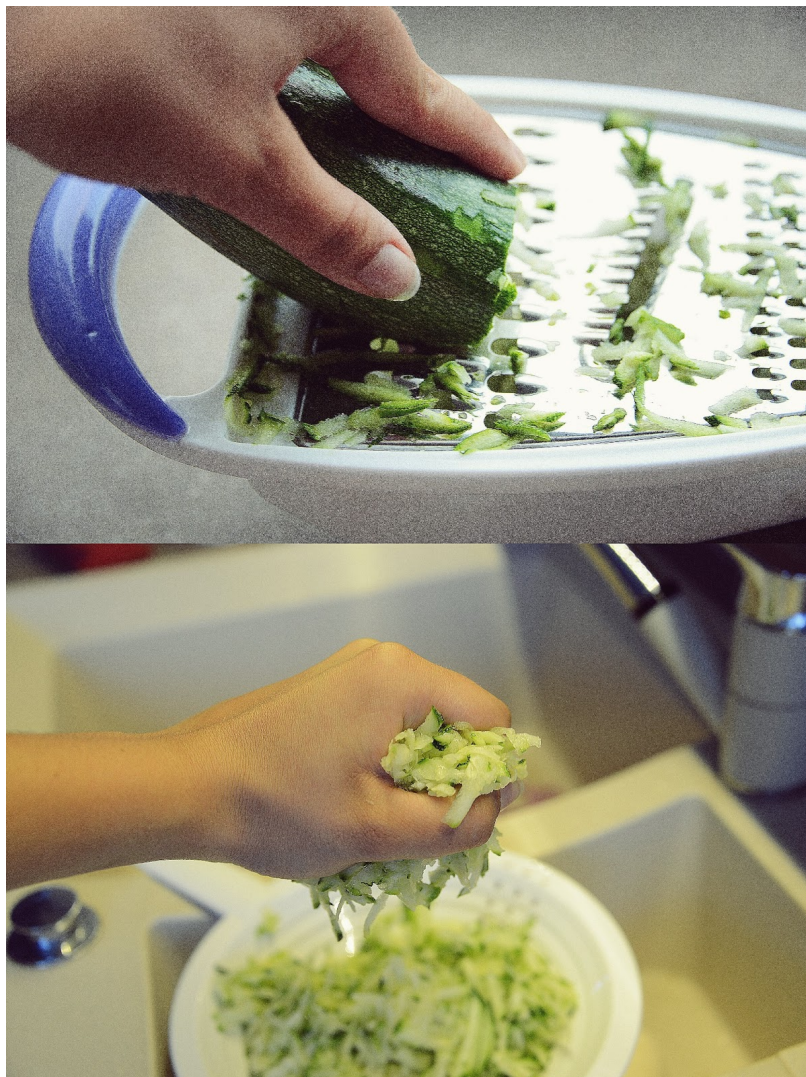
### **Składniki na sos:**

3 łyżki śmietany  
1 łyżka majonezu  
pół ząbka czosnku



### **Placuszki:**

Cukinie dokładnie myjemy (nie obieramy),  
następnie ścieramy na tarku (duże oczka).  
Pozbywamy się niepotrzebnej wody wyciskając  
startą cukinie nad sitkiem.



Do cukinii dodajemy jajko i mieszamy,  
po czym dodajemy sól oraz mąkę i znowu mieszamy.





Nagrzewamy patelnie z dodatkiem oliwy z oliwek ( minimalna ilość )  
Smażymy z obu stron na złoty kolor.





Płacuszki odsączamy na ręczniku papierowym.

### **Sos:**

Czosnek przeciskamy przez dusiciela (ja dorzuciłam też pokrojonej pietruszki)  
dodajemy do wymieszanej śmietany z majonezem.



Płacuszki podajemy z pomidorkami i sosem.

**SMACZNEGO !!!**



---

## Amerykańskie pancake'sy

Miałam okazje być w USA parę razy i bardzo ciężko było mi przyzwyczaić się do tych słodkich śniadań.

Mnóstwo bitej śmietany, truskawek, jagód, czekolady, syropu klonowego, gofrów i właśnie pancake'sów.

Chodząc tam do szkoły spotkałam się ze śmiechem znajomych gdy podczas lunchu wyciągnęłam z torby kanapkę z szynka i serem. U nich jeśli nie pizza to bułki z masłem orzechowym i dżemem.

Dzisiaj pozwolimy sobie na coś bardzo amerykańskiego i bardzo słodkiego.

**PANCAKES'Y**  
( przepis prosto z TEXASU )

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

**Składniki :**

szklanka mąki

5/6 szklanki mleka (odrobinę mniej niż maki)

łyżeczka proszku do pieczenia

łyżeczka sody

łyżka (a nawet dwie czy trzy im więcej tym lepiej) cukru

jajko

1/4 kostki roztopionego masła(do masy)

1/4 kostki zimnego masła pokrojonego w kostki do dekoracji

Truskawki

Syrop klonowy

(oczywiście dodatki są całkowicie dowolne może być to cukier puder, dżem czy cudowna nutella)





**Zaczynamy :**  
Wrzucamy wszystko do miski  
jajko osobno roztrzepujemy



Roztrzepane jajko dodajemy do suchej masy i  
dodajemy mleko .

**Mieszamy mieszamy mieszamy**

Ciasto gotowe !



Patelnię dobrze rozgrzewamy i dodajemy bardzo małą ilość  
tłuszczu .  
Smażymy piękne, okrągłutkie naleśniki .





Układamy zamek z placuszków, dodajemy masełko na szczyt i polewamy syropem<3

Om nom nom nom nom

**SMACZNEGO !**



---

# Tak na zachętę ... Muffinki z truskawkami i polewą czekoladową

**Zaczę od czegoś co sprawia mi ogromną przyjemność.**

Ubóstwiam stać w kuchni w fartuchu i tworzyć coś przepysznego...

Nie zawsze pięknego ale z pewnością smacznego. Na początek coś czego robienie zajmuje małą chwilę, nie wymaga dużej ilości składników i do mieszania potrzebna jest tylko zwykła łyżka.

**Cudowne muffinki nadziane truskawką, oblane czekoladą.**

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

## Składniki :

Niecała szklanka:

mleka

cukru

roztopionego (wystudzonego) masła<3

2 jajka

łyżeczka sody

łyżeczka proszku do pieczenia

2 szklanki mąki



Dodatkowo

truskawki

9 kostek gorzkiej czekolady



Zaczynamy:



Wrzucamy składniki do miski  
**mieszamy mieszamy mieszamy**



aż powstanie płynna masa  
nie przejmujemy się grudkami...  
w niczym nam to nie przeszkadza.

Wlewamy do foremek( 3/4 wysokości).  
Wkładamy do masy po jednej truskawce.  
Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180°C



Wyciągamy jak już będą już złociste.  
Roztapiamy czekoladę w kąpieli wodnej  
( ja częściej wrzucam po prostu do mikrofalni, tylko pamiętajmy  
o częstym mieszaniu,  
aby czekolada się nie spaliła )  
I robimy kizi-mizi widelcem po muffinkach ...



Pozwalamy im troszেকę odpocząć  
po czym zjadamy wszystkie jedna po drugiej...

**SMACZNEGO !!!**

