Ciasteczka mocno-czekoladowe

To moje niebo…

Uwielbiam, ubóstwiam i kocham czekoladę, a w wydaniu z piekarnika …. to już konkretnie ! A ten przepis jest banalnie prosty i wykonanie ciasteczek nie zajmie Wam dużo czasu, powtarzam się wiem… ale taka jest prawda, każdy przepis tutaj będzie szybki, prosty i pyszny, a ten wyjątkowy dla CZEKOLADOHOLIKÓW Przepis wymaga użycia aż dwóch tabliczek czekolady. Tutaj musicie się zastanowić czy lubicie słodko czy bardzo słodko. Bo gorzka czekolada (lub deserowa) po upieczeniu nie jest wcale gorzka, ale jeśli jesteście fanami słodkich słodkości to możecie użyć 1 czekolady mlecznej, a 2 gorzkiej.

Także do roboty !!!!

CIASTKA MOCNO-CZEKOLADOWE

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
kilka kropli aromatu waniliowego
2 tabliczki gorzkiej czekolady
1/4 kostki masła
2/3 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru

dodatkowo:

parę kostek czekolady

Zaczynamy:

Jajka ucieraj na wysokich obrotach z cukrem
aż powstanie gładka masa, dodaj maslo i pomiksuj jeszcze chwilę.
Zmniejsz obroty i dodaj suche składniki (wymieszane wcześniej)

W kąpieli wodnej lub w mikrofalówce rozpuść czekoladę.

Schłodzoną dodaj do kremowej masy razem z kilkoma kroplami aromatu.

Resztę czekolady kroimy w kosteczki i dodajemy do naszej mikstury.

Powstałą masę nakładamy łyżeczką na blaszkę z papierem do pieczenia.

Wkładamy do piekarnika i pieczemy w 180*C przez około 15 minut.

Gdy wyciągniemy z piekarnika pozwólmy ochłodzić się im na blaszce 3 minutki,
a później wcinajmy ile tylko się da !

SMACZNEGO !!!

Karmelowe paluchy

Czy Wy też mimo wakacji nie macie czasu się położyć w ciągu dnia, wziąć książkę czy po prostu pooddychać? Ja narzekam na ogromny deficyt czasu.
Jeśli jestem w Sanoku to latam z jednego końca na drugi, a jeśli jestem w Rzeszowie to od razu muszę nadrabiać nieobecności. Dzisiaj od rana w kuchni…
Absolutnie na to nie narzekam bo to ogromny relaks.. ale oprócz tego trzeba było wysprzątać cały dom, pomyć łazienki, poodkurzać, pomyć podłogi … a co najgorsze finalnie i tak dostaje się ochrzan za to, że mop jest źle odłożony albo rura od odkurzacza wystaje z szafy.

Na szczęście słodkość którą dzisiaj przygotowałam poprawiła mi humor

i jestem z niej baaardzo zadowolona:)

KARMELOWE PALUCHY !

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g

Podzielę ten przepis na 3 etapy.
Nie jest on trudny ale wymaga cierpliwości i sprawnej ręki.
Ja zrobiłam porcję na jedną tradycyjną blaszkę + jedną małą tortownice
w związku z wieczorną imprezą.

ETAP I

Składniki na kruchy spód:

200 g mąki
Kostka masła
1/2 szklanki cukru

Zaczynamy:

W dużej misce mieszamy te 3 składniki. na początku celem są tzw. okruszki chleba, masło nie powinno być bardzo miękkie ale też nie zimne i twarde jak kamień.
Wyciągnijcie je 30 minut wcześniej z lodówki

Ja początkowo po prostu dziab-działam, dopiero po chwili wzięłam sprawę we własne ręce.
Zagniatamy ciasto i wkładamy do lodówki na 30 minut

Schłodzone ciasto kroimy w plasterki i ugniatamy na blaszce.
Pieczemy w 200*C przez 20 minut na złocisty kolor.
Etap I zakończony!

ETAP II

Poszukajcie sobie sprawnego kompana do tej części.

Składniki na masę karmelową:

2 szklanki mleka skondensowanego z puszki
4 łyżki syropu klonowego
1/2 szklanki cukru
2/3 kostki masła

Zaczynamy:

Wszystkie składniki wlewamy/wrzucamy do garnka i na małym ogniu mieszamy do momentu rozpuszczenia się cukru i stworzenia jednej jednorodnej mieszaniny.

Po czym zwiększamy delikatnie ogień i zaczyna się exercise. Mieszamy energicznie przez dobre 10 minut nieustannie. Mleko powoli będzie gęstnieć i ciemnieć. Jeżeli chcecie być pewni,

że karmel jest już gotowy wystarczy wziąć troszkę na łyżkę i wlać do zimnej wody np. w szklance. Musi być plastyczny. Pamiętajcie żeby ciągle ktoś mieszał.

Gotową masę wylewamy na kruchy spód i rozprowadzamy.
Odstawiamy do wystygnięcia.

Najtrudniejsze za nami !

Etap III

Składniki na polewę czekoladową:

2 deserowe czekolady
1/2 szklanki śmietanki 30 %

Wszystko wrzucamy do garnka i na małym ogniu podgrzewamy

Po chwili wylewamy na schłodzoną wcześniej masę karmelową (musi być zimna).

Wstawiamy do lodówki na dobrych parę godzin

Kroimy w kosteczki lub rożki.

SMACZNEGO !!!

Pierożki z borówkami

Wczoraj zrobiliśmy w domu pierwszego grilla. Wpadła też pewna (kontuzjowana) Rakieta i aby ją troszkę wykorzystać, zagoniłam ją do kuchni. Ogromna ilość borówek sprawiła, że nasz brzuszek zaczął wołać o pierogi, a kto nie lubi pierogów? U mnie w zamrażalce zawsze znajdzie się przynajmniej 50 pierogów na czarną godzinę ! To takie nasze danie na zabiegane dni. Wracając jednak do słodkiej wersji tego babcinego dania mamy tutaj wielkie pole do popisu, możemy użyć śliwek, truskawek, malin czy tak jak ja jagód, które zdały egzamin celująco. Pamiętajcie tylko by nie dodawać cukru za szybko, dopiero przy sklejaniu pierogów, aby owoce nie puściły cukru, bo wtedy nie poradzimy sobie z formowaniem pierożków.

Pierożki z borówkami.

Przelicznik kulinarny

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

Składniki na 2 porcje pierogów:

250 g mąki
1/2 szklanki wody
Borówki
Cukier

Zaczynamy :

Mąkę wysypujemy na blat, dodajemy wodę. Ciasto będzie się

bardzo kleić,
ale z czasem zacznie ładnie odchodzić od palców i zrobi się pulchne.
W każdej chwili możemy dodać trochę mąki, ale pamiętajmy żeby nie przesadzić. ‘

Powstałe ciasto rozwałkowujemy na cienkie placki.
Wykrawamy szklanką kółeczka. Nakładamy borówki i posypujemy cukrem.
Ja dodatkowo moczyłam brzegi kółek wodą aby pierogi łatwiej się sklejały.

Rakieta oprócz pomocy technicznej chciała bardzo zrobić swoich parę pierożków !

Pierożki trzeba przykryć ścierka aby nie wyschły.
Gdy wykorzystamy całe ciasto wrzucamy na gotującą się wodę (z dodatkiem soli)
i gotujemy kilka minut aż pojawią się na wierzchu wody.

Pierożki posypujemy cukrem, dodajemy śmietanę i zajadamy !

SMACZNEGO !!!

Szczególne podziękowania za pomoc dla Artura Hryszko !!!!

GOGOROCKET ! <3

Apple Spice oatmeal- owsianka z pieca

Długo nie dodałam tu nic kulinarnego. Ale przyznaję, że trochę odpoczęłam. Na wyjeździe jedliśmy śniadania w hotelu a kolacje w restauracjach … Nie było nawet cienia szansy, że uda mi się coś zgotować Ale wróciłam i zabieram się do roboty. W najbliższym czasie postaram się dodać tu przepisy typowo amerykańskie. W związku ze zmiana czasu, bardzo ciężko jest mi się przestawić,

więc chodzę spać późno w nocy a wstaje koło godziny 12 … I wtedy właśnie zabieram się za robienie śniadanka.
Dzisiaj daję wam dość ciekawą propozycje na poranne niebo dla podniebienia nazwaną przeze mnie **Oatpizza na słodko.**

Składniki:

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1 szklanka startego jabłka
1 jabłko do obrania i pokrojenia w kosteczkę
2 jajka
3/4 szklanki **mleka**
1/4 szklanki **brązowego cukru**
1/2 szklanki **suszonych owoców** (mogą to być rodzynki czy żurawina)
2 szklanki **płatków owsianych**
1 łyżka **proszku do pieczenia**
1 łyżeczka **cynamonu**

Zaczynamy:

Mleko ubijamy z jajkami, po czym dodajemy cukier oraz starte jabłka.

Dodajemy proszek wraz z cynamonem.
Wszystko dokładnie mieszkamy aby smak cynamonu dokładnie zapoznał się ze wszystkimi składnikami.
Dopiero potem dorzucamy płatki owsiane i suszone owoce.
Ponownie mieszamy.

Powstałą masę wlewamy do okrągłej formy posmarowanej oliwa z oliwek.
Na wierzchu wysypujemy pokrojone w kosteczkę jabłko i możemy dodać troszkę cukru.
Nastawiamy piekarnik na 190 °C
I pieczemy przez około 25 minut, żeby stało się brązowe i bulgotało.

Jeśli ma nam to służyć za ciepłe śniadanie to nie czekamy kroimy w rożki i zjadamy ze smakiem np. z bitą śmietaną lub jogurtem. Moje służyło raczej przekąsce w trakcie prasowania ciuszków po powrocie.
A uwierzcie mi na zimno smakuje równie dobrze !

SMACZNEGO !!!