

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 CZEKOLADOLIKÓW □ 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 masło i pomiksuj jeszcze chwilę.

Zmniejsz obroty i dodaj suche składniki (wymieszane wcześniej)



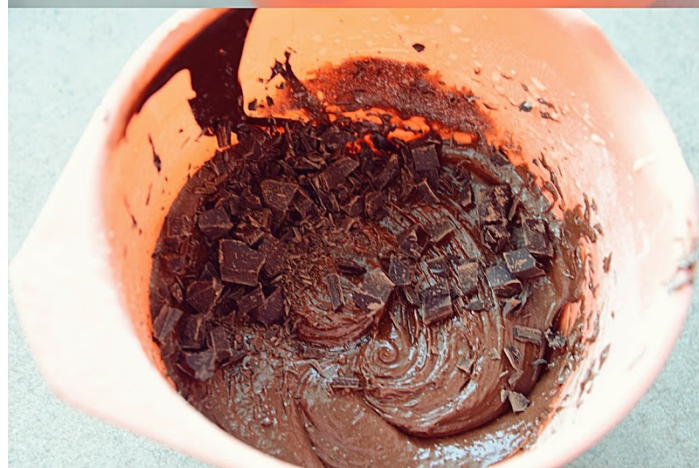
W kąpieli wodnej lub w mikrofalówce rozpuść czekoladę.



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 pałuchy

Czy Wy też mimo wakacji nie macie czasu się położyć w ciągu dnia, wziąć książkę czy po prostu poddychać? 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
tortownicę
w związku z wieczorną imprezą.

ETAP I

Składniki na kruchy spód:

200 g mąki

Kostka masła

1/2 szklanki cukru

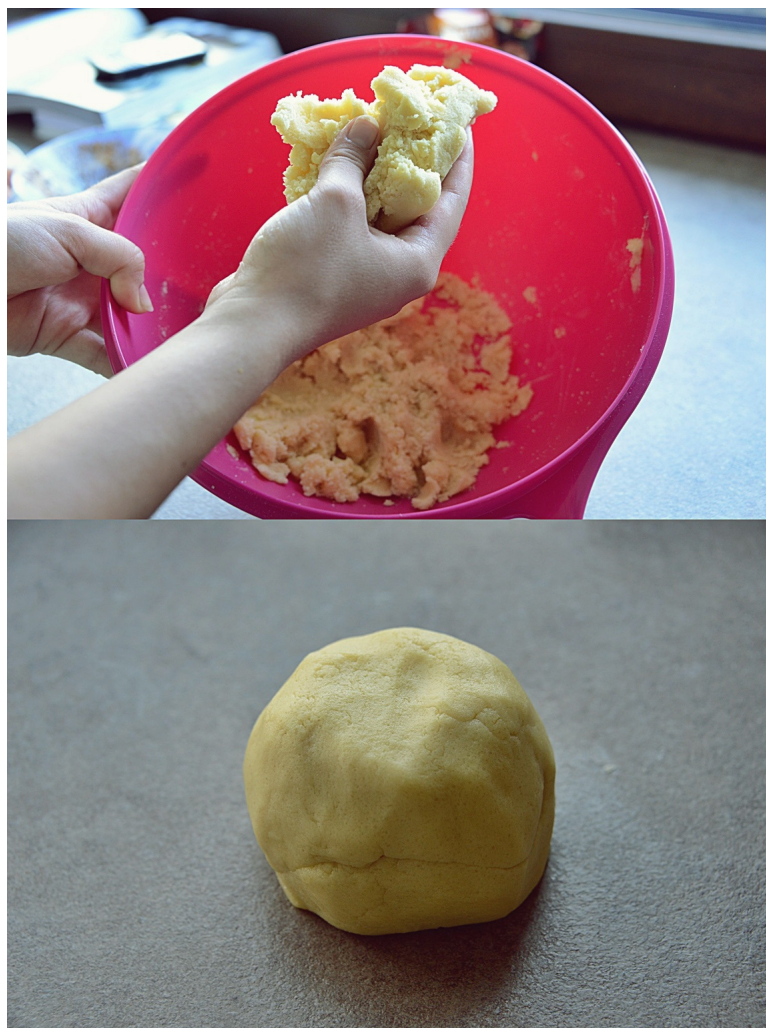


Zaczynamy:

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 złoty 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 mieszanki.

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 różki. ☐

SMACZNEGO !!!



Pierozki z borówkami

Wczoraj zrobiliśmy w domu pierwszego grilla. Wpadła też pewna (kontuzjowana) Rakietka 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 babciowego 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 sklejanju pierogów, aby owoce nie puściły cukru, bo wtedy nie poradzimy sobie z formowaniem pierożków.

Pierozki 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

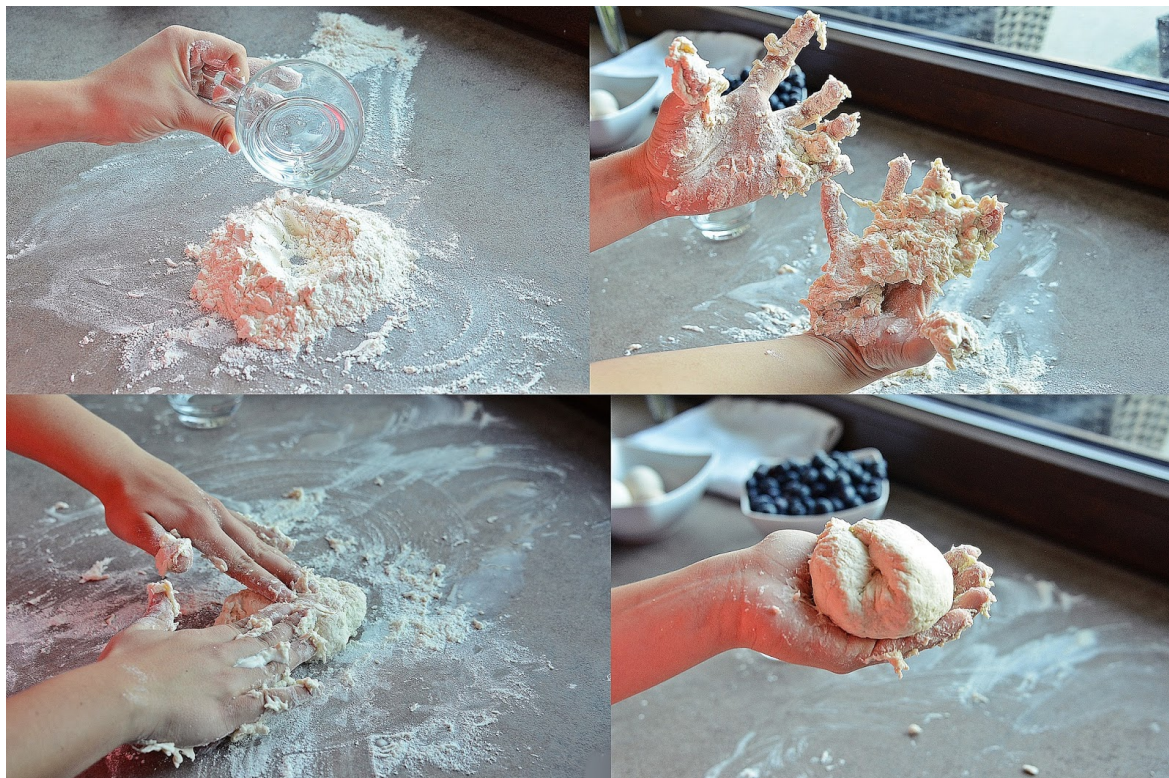
Cukier



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 !



Pieróżki trzeba przykryć ścierką 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.



Pierozki posypujemy cukrem, dodajemy śmietanę i zjadamy !

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 zmianą 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 jabłko.



Dodajemy proszek wraz z cynamonem.
Wszystko dokładnie mieszamy 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 oliwą 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 !!!

