

Babeczki z kremem

Lubimy takie szybkie, proste i pyszne przepisy ! Właściwie w tym przypadku ja daję Wam tylko przepis na kruche ciasto jako podstawa babeczek. Z przepisu na krem możecie skorzystać, ale nie musicie □ Możecie wybrać swój ulubiony smak budyniu, możecie zrobić masę z mascarpone, możecie na masę budyniową położyć jakieś owoce □ Możliwości jest co nie miara ! Szybko, prosto pysznie czyli to co ja lubię najbardziej Pamiętajcie tylko przy pieczeniu małych tart, aby wysmarować foremki masłem(lub margaryna) i posypać bułką tartą, aby babki wyszły Wam łatwo z foremek □

BABECZKI Z KREMEM !!!

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki na babeczki:

Pełna szklanka mąki
5 łyżek cukru pudru
Kostka chłodnego(ale nie twardego jak skała) masełka



Zaczynamy:

Mąkę przesiewam z cukrem
(to chyba już mój nawyk, nawet nie chodzi o pozbycie się np. muszki która dostała się w jakiś sposób do mąki, ale po to, żeby mąka nabrała powietrza i ciasto stało się pulchniejsze)

Jeśli macie w kuchni można dodać też cukier wanilinowy.
Kostkę masła kroimy w kostkę i zaczynamy szybkie ugniatanie ☐



Ja w pewnym momencie po prostu wyrzucam ciasto na blat i zagniatam.
Tak powstałe kule zawijamy folią i wkładamy do lodówki na 30 minut.



Schłodzone ciasto, w zależności od tego jaką blaszką
dysponujemy, można rozwałkować i wykrawać krążki... Ja po prostu
pokroiłam swoją kulę.

Wylepiamy formy ciastem.

Pieczemy na złoty kolor przez około 10 do 15 minut w temp.
180°C.



Tak upieczone babeczki odstawiamy do wystygnięcia i zajmujemy się kremem.

Składniki na krem to po prostu budyń waniliowy i trochę masła.
(ja dodałam pół kostki)

Budyń gotujemy jak zwykle i dajemy mu wystygnąć, po czym ucieramy z masłem.



Nakładamy krem, jeśli posiadamy-workiem cukiernicznym,
ale może to być po prostu papier złożony w tubkę.



Babeczki dekorujemy tym, na co w danym dniu mamy ochotę, może to być starta czekolada, owoce albo zwyczajnie możemy zostawić je w takiej postaci.

Odstawiamy do lodówki by masa zgęstniała.

SMACZNEGO !!!!!



Zakończenie sezonu w Zakopanem

CHORA CHORA CHORA CHORA

Ostatnie zawody w Zakopanem wykończyły mnie jeśli chodzi o moje gardło. Mimo to, jestem strasznie szczęśliwa, że udało mi się tam być ! Świetna atmosfera i mnóstwo świetnych ludzi sprawia, że człowiek zapomina o zmartwieniach! Energia bije od ludzi z ogromną siłą, dzięki czemu człowiek sam naładowuje się na kolejny tydzień w szkole czy na uczelni. LUBIE takie resety! LUBIE te zawody, na których nikt tak naprawdę już nie rywalizuje ze sobą, tylko świetnie się bawi. IDEALNE

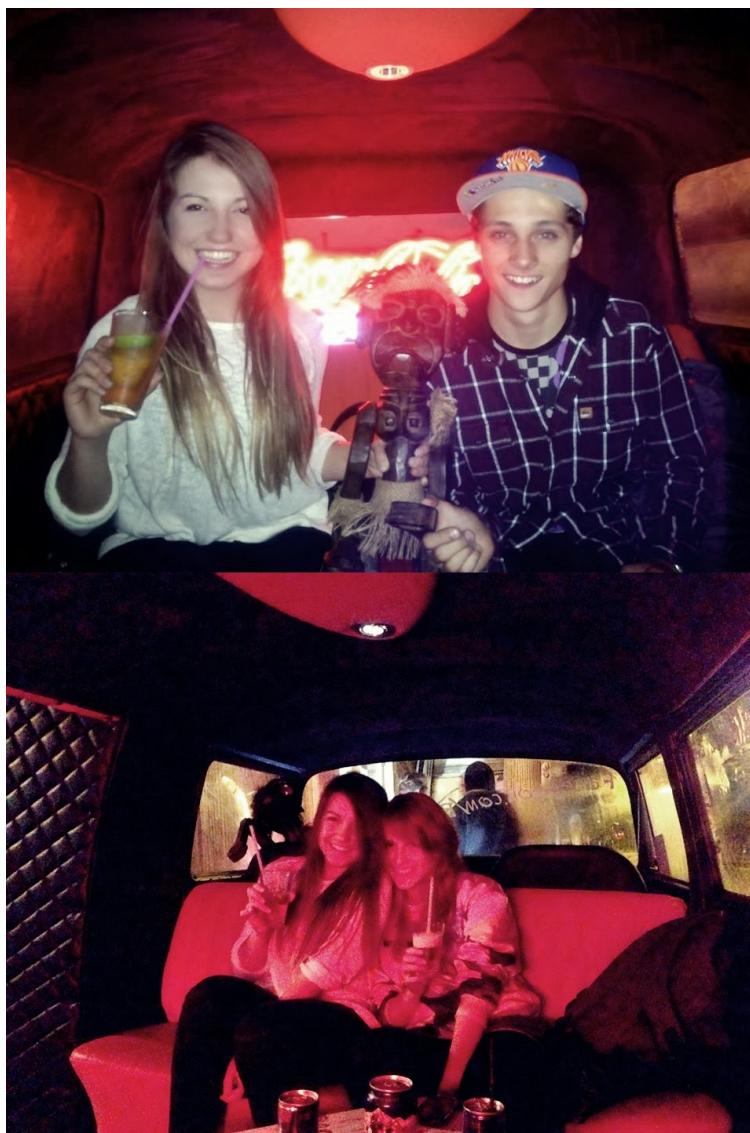
zakończenie sezonu ☐







Zamiast korzystać i jeździć, stałam się kibicem, jak to było
zanim zaczęłam przygodę z downhilliem...
Ale oczywiście afterparty było baaardzo udane!



I niestety od tygodnia siedzę w domu jako różowy smerf ...
Jeśli nie śpię, to leżę otulona ogromną ilością koców i
polarów.

I tak staram się nadrobić zaległości szkolne...
Wczoraj Ania miała swoje 18-naste urodziny, na których też
byłam tylko do godziny 21, ponieważ nie byłam w stanie nawet
usiedzieć ☹ Za co okropnie ją przepraszam !



A co najgorsze... Nie mam nawet sił, żeby odstresować się w
kuchni...

Ale jak tylko odzyskam siły to tam wracam !!!!

Bananowe muffinki

“Często-gęsto” zdarza mi się kupić banany a potem nawet nie zdążę ich zjeść bo już są pociemniałe, brzydkie i człowiek wcale nie ma na nie ochoty... Jest na to świetne rozwiązanie, które od jakiegoś czasu z ogromnym zapałem stosuje! Taki pomysł na wykorzystanie tych miękkich bananów to idealny sposób na prosty lunch, drugie śniadanie czy podwieczorek! Kto nie lubi sobie od czasu do czasu umilić dnia szybkim pieczeniem i pysznymi muffinkami. Czekoladowa polewa rozpływa się w ustach ! MNIAM MNIAM MNIAM ! Nie ma sensu nawet Was namawiać to po prostu sprawdzony przepis, który warto zapisać

!

BANANOWE MUFFINKI

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:

- 1 kostka masła
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki pokrojonej (deserowej) czekolady
- 1/4 szklanki mleka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 dojrzałe banany
- kilka kropelek aromatu waniliowego
- 3/4 szklanki brązowego cukru



Zaczynamy:

Mąkę przesiewamy przez sitko razem z proszkiem do pieczenia.



Dodajemy wszystkie składniki, oprócz bananów i czekolady.

MIKSU MIKSU MIKSU



Banany obieramy i kroimy w małe kawałki.



Wrzucamy do miski i dusimy dusicielem.



Dodajemy do masy wraz z czekoladą i mieszamy.



Ja w tym momencie nie potrafię powstrzymać się od próbowania masy.

Nakładamy do foremek na babeczki i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 15-20 minut.



Gdy babeczki są już złociste, wyciągamy je i odstawiamy do wystygnięcia.



Ja dodatkowo rozpuściłam czekoladę i polałam muffinki.



Starłam też białą czekoladę...



Po prostu nie mogłam się oprzeć.



Gdy ozdobicie muffinki czymś, na co macie ochotę, możecie w końcu wszystko schrupać !

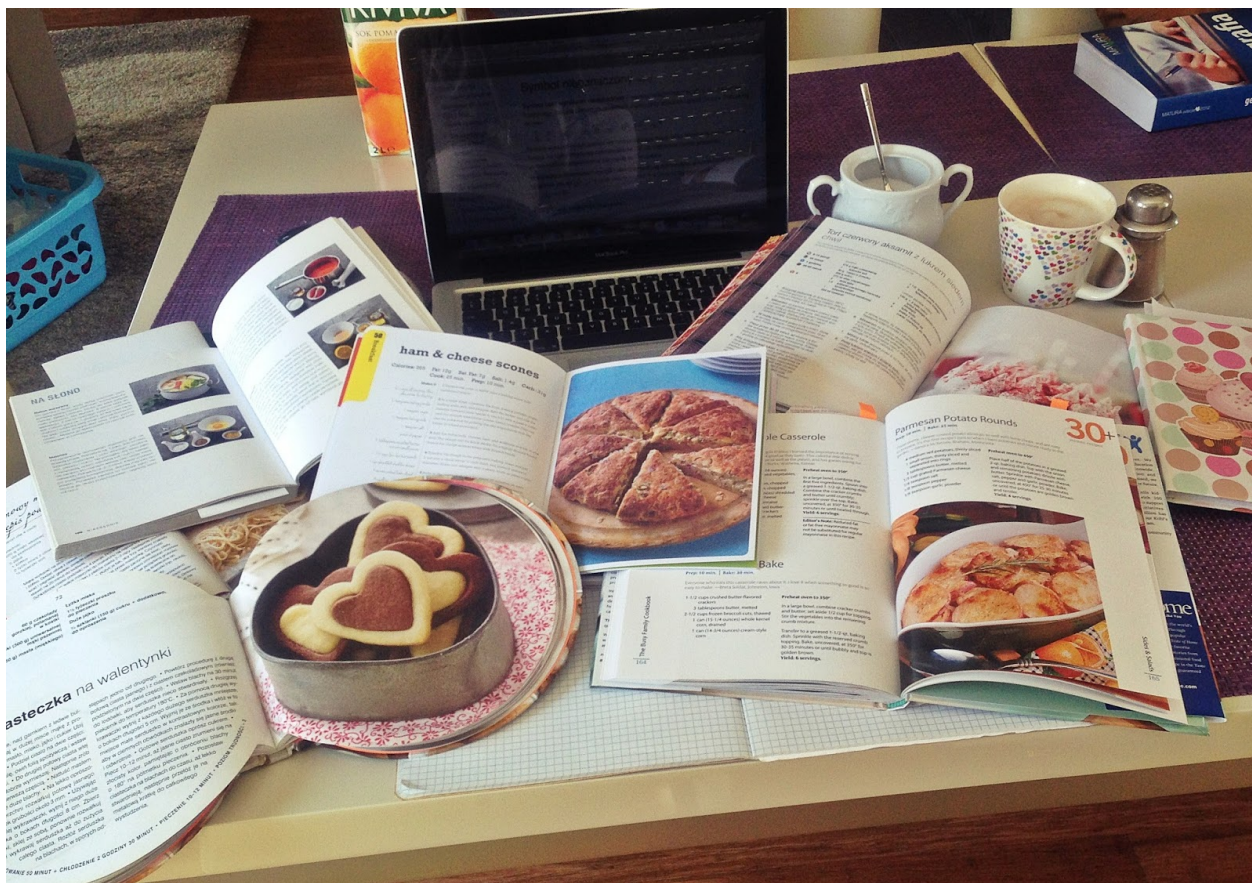
SMACZNEGO !!!



Maniaczka aktorką – występ w Miasteczku Galicyjskim

Odkąd zaczęła się szkoła, nie potrafię się zmobilizować i zacząć porządnie uczyć. Ciągle mam milion innych rzeczy do roboty. A to paznokcie pomaluje, a to nagle jestem głodna, albo przeglądam jakieś fora na internecie... no i oczywiście

wychodzę mimo, że czeka na mnie moja ukochana matematyka, geografia i angielski. W domu jestem tylko w weekendy i zamiast się uczyć, korzystam z misek, lodówki i piekarnika, albo czytam moje ukochane książki.



LEŃ LEŃ LEŃ i jeszcze raz LEŃ!

To moje nowe imię.

Dwa tygodnie temu miałam też okazję pobawić się w aktorkę. W związku z ogólnopolskim dniem czytania dzieł Fredry, wystąpiliśmy na naszym sanockim Rynku Galicyjskim.





Stroje, które nosiłyśmy były wyjątkowo ciężkie i bardzo grube, ale dzięki temu, a także całej scenerii, czuliśmy się wszyscy jak w tamtych czasach.



Uwielbiam takie szkolne akcje! Mogę się wykazać swoimi umiejętnościami, które wyniosłam z zajęć teatralnych w BWA. Uwielbiam to... Szkoda, że tak rzadko organizowane są takie występy w szkołach.

Owsiane ciasteczka – odsłona pierwsza

Jest to jeden z przepisów na owsiane szaleństwo, który wypróbowałam i pokochałam od razu. Prosty, szybki i pyszny czyli tak jak i wszystko inne na tej stronie !

Nie wymagają dużo roboty ani mikserów/blenderów ...w sumie wystarczy miska, łyżka i piekarnik. Takie ciasteczka są idealną przekąską do szkoły, pracy, czy na wyjazd. Z pewnością polubicie ten przepis ☐

CIASTEczKA OWSIANE Przelicznik kulinarny

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

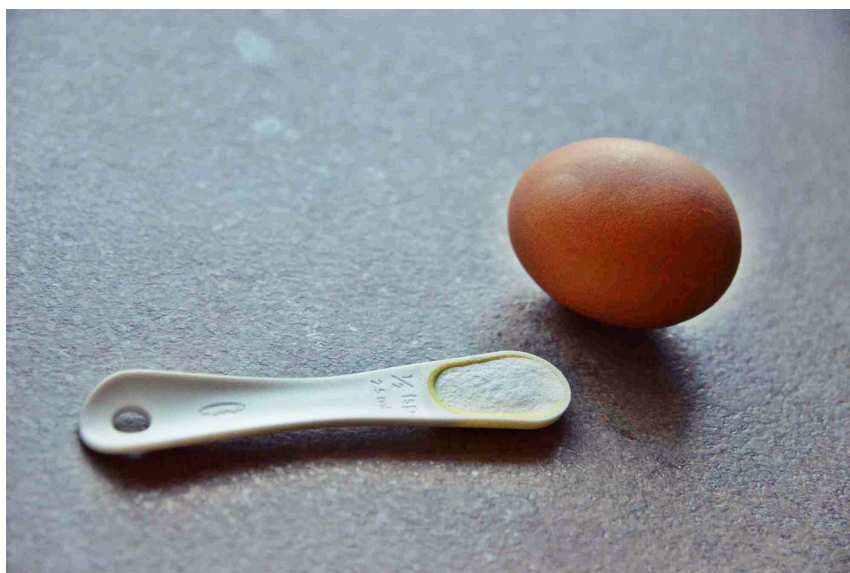
Składniki:

Szklanka płatków owsianych
Szklanka orzechów włoskich
Szklanka kawałków czekolady
2/3 szklanki cukru (ja użyłam trzcinowego)
3/4 kostki masła
Szklanka mąki



Jajko

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
4 łyżki śmietanki (może być to jogurt naturalny)



Zaczynamy:

Mąkę przesiej do miski razem z proszkiem do pieczenia.



Cukier utrzyj z masłem, dodaj śmietankę, jajko oraz mąkę z proszkiem i dobrze wymieszaj.



Skrojone orzechy, czekoladę i płatki owsiane wsyp do miski.
MIESZAMY MIESZAMY MIESZAMY



Ciasteczka układamy na blaszce najlepiej łyżeczką.
Pieczemy 15-20 minut w temperaturze około 160°C



Jak zwykle pozwalamy odpocząć na blaszce po wyciągnięciu.

SMACZNEGO !!!

