

Jesienne afgańskie ciasteczka

Jestem największym leniem świata...

W każdej dziedzinie.

Z tego całego lenistwa nie mam nawet czasu, żeby wrzucić kolejny przepis.

Za co bardzo przepraszam.

Nauki w bród, matura coraz bliżej, a ja nie robię nic... no może przesadzam.

Po prostu jestem jakoś rozkojarzona, przez co to, czego się uczę, jakoś nie może wejść mi do głowy.

Trzeba się po prostu ogarnąć i tyle !

KONIEC NARZEKANIA Bierzmy się za ciasteczka ... <3

Afgańskie ciasteczka

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki:

2 szklanki płatków kukurydzianych

1 1/3 szklanki mąki

1/4 szklanki kakao

1/3 szklanki wiórków kokosowych

1/2 szklanki cukru

3/4 kostki miękkiego

(a najlepiej roztopionego masła)



Zaczynamy :

Masło ucieramy z cukrem na kremową masę.



Stopniowo dodajemy mąkę i kakao.
Na końcu kokos i pogniecione płatki.
Wszystkie składniki najlepiej łączy się po prostu rączkami.
I to chyba było by na tyle ☐



Formujemy małe kuleczki i spłaszczamy je.
(najlepiej robi się to łyżeczką)

Masa jest dość krucha, także nie przejmujemy się i ugniatamy
dodatkowo w dłoniach.

Wkładamy do piekarnika na 15-20 minut do temperatury 180°C.



SMACZNEGO !!!



Ciasteczka owsiane z rodzynkami

W związku z **ciasteczkowym miesiącem**-do końca października nie pojawi się na blogu ani jeden przepis na coś innego.

Tym razem wrzucam przepis na cudowne, aromatyczne

ciasteczka owsiane z rodzynkami

(jeden z najlepszych przepisów na ciasteczka owsiane).

Są po prostu najpyszniejsze i mogą leżeć i leżeć i leżeć w szafce,

w pudełku, a z czasem nabiorą wilgoci i staną się miękkie oraz troszkę ciągliwe!

Ale kto by je odłożył do szafki?!

NA PEWNO NIE JA!

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Wiórki kokosowe	1 szklanka = 115g	1 łyżka = 8g

Składniki:

- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1 szklanka wiórków kokosowych
- 1 szklanka rodzynków
- 2 1/2 szklanki płatków owsianych
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- Kilka kropel olejku waniliowego

1/3 szklanki syropu klonowego
1 szklanka cukru (może być też biały)
1/2 łyżeczki mielonego imbiru
1 duże jajko
Do tego wszystkiego jeszcze kostka miękkiego masła



Zaczynamy :

W misce wymieszaj mąkę, sodę przyprawy, kokos i dodaj odrobinę soli.



W osobnej misce utrzyj masło z cukrem,



Następnie dodaj syrop (*znowu mieszaj*), jajko, i olekej.
Gdy powstanie już gładka masa zacznij dodawać składniki
suche.
(*Najpierw mieszankę mączną a na końcu płatki i rodzynki*)



Tak powstała masę nakładamy na blaszkę z pergaminem w odstępach około 2 cm.



Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 170°C na około 15 minut.

Jak zwykle pozwalamy im wystygnąć ☐

SMACZNEGO !!!



Szybki make-up zakrywający niedoskonałości

Chciałabym Wam dzisiaj pokazać “mój sposób na szybki i dobrze kryjący makijaż”

Niestety z moją cerą jest niedobrze. Na co dzień staram się nie nakładać na nią żadnych kosmetyków, by nie zatykać porów i nie obciążać za bardzo. Czasem jednak, gdy chcę zrobić jakieś zdjęcia, czy po prostu wyjść gdzieś ze znajomymi, warto coś tam na te 2 czy 3 godzinki nałożyć,

choćby po to,
by czuć się swobodniej i nie myśleć o tym że tu coś wysiać a
tu coś wyskoczyło ! ☐

Wygląda to tak:

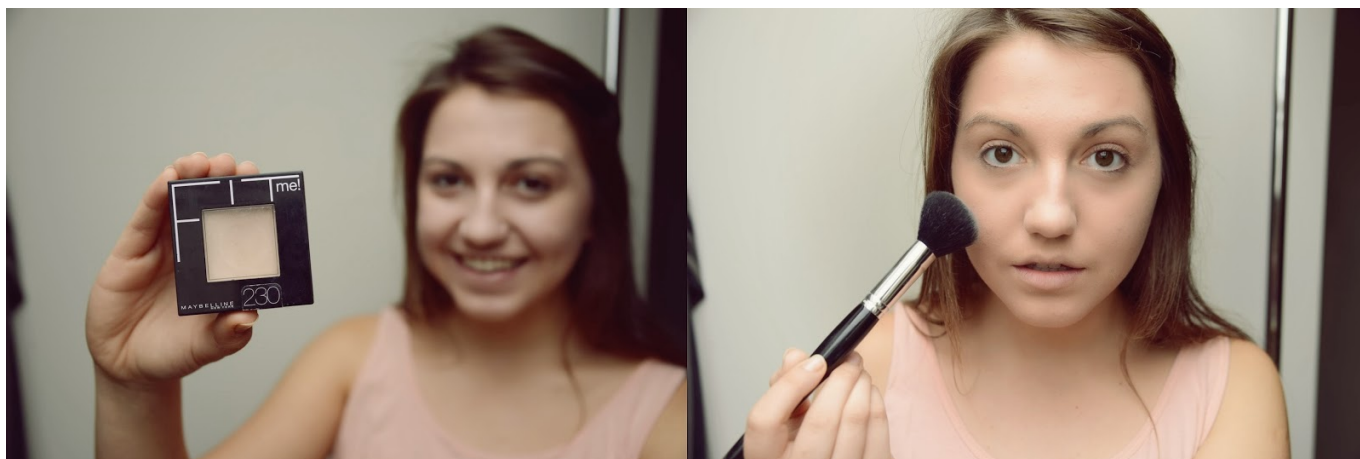
Na każdą niedoskonałość (a sporo ich jest) nakładam korektor
(koniecznie jaśniejszy od fluidu) firmy Maybelline New York ”
FIT me! ”



Następnie nakładam starannie fluid również firmy Maybelline
New York



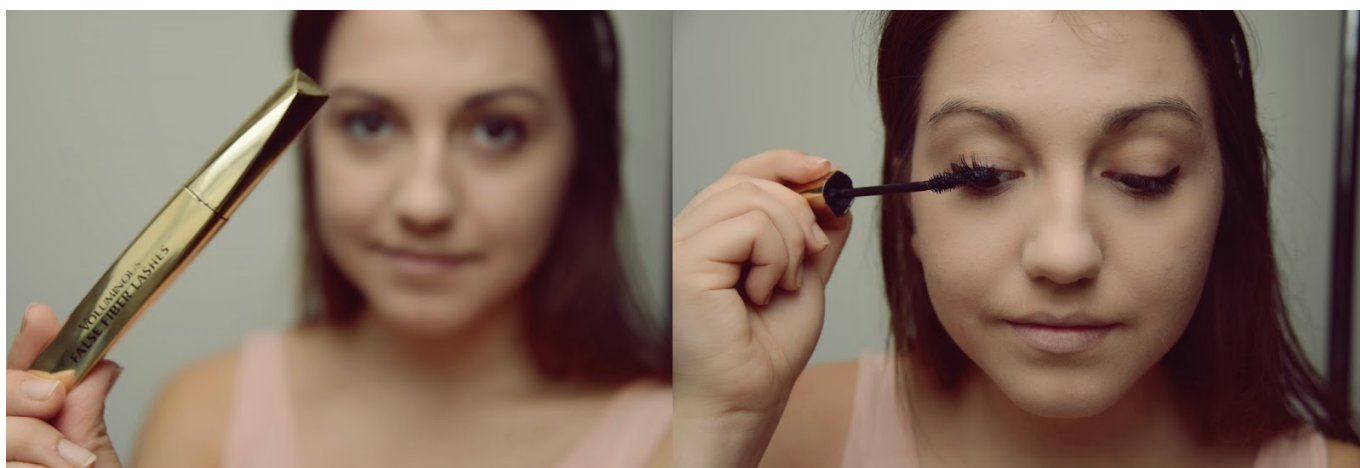
Zostawiam tak skórę na pare minut, żeby podkład wysechł i nie
został starty wraz z nakładaniem pudru w kamieniu.



Teraz zajmuje się zrobieniem kreski na górnej powiece, używam eyeliner'a firmy Miss Sporty.



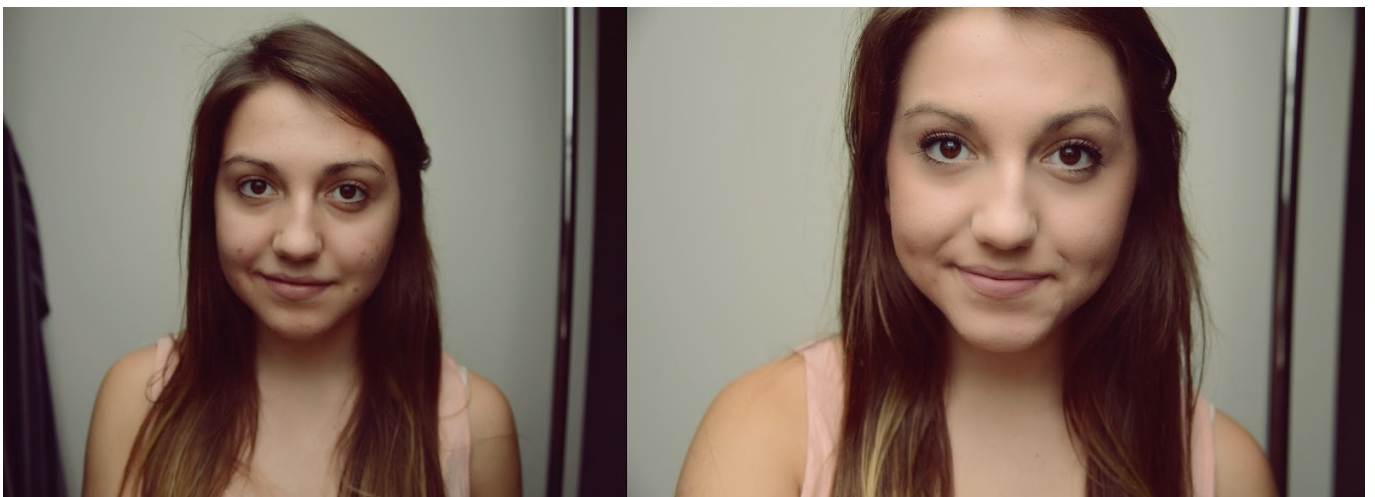
Rzęsy maluję czarnym tuszem firmy L'Oreal "Voluminous false fiber lashes".



Na końcu modeluje kształt twarzy różem i maluje usta lekko różowa pomadką.



I tak wygląda to mniej więcej PRZED i PO



Ciastka z białą czekoladą

Ostatnio doszłam do wniosku, że miesiąc październik stanie się na blogu miesiącem ciasteczkowym i przypadkiem znalazłam w internecie jakieś informacje, że rzeczywiście październik jest tzw.

„Cookie month” !

Mam nadzieję, że w pełni wszyscy to wykorzystamy i na naszych stołach nie zabraknie czegoś przepysznego do schrupania ☐

Ciasteczka z białą czekoladą

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 szklanki mąki
1/2 łyżeczka sody oczyszczonej
1 kostka masła
3/4 szklanki cukru
1 duże jajko
kilka kropli olejku waniliowego
(może to być po prostu cukier wanilinowy)
250 g dobrej białej czekolady pokrojonej w małą kosteczkę
(ja użyłam kupionej w USA białej czekolady fenomenalnej firmy HERSHEY'S)



Zaczynamy:

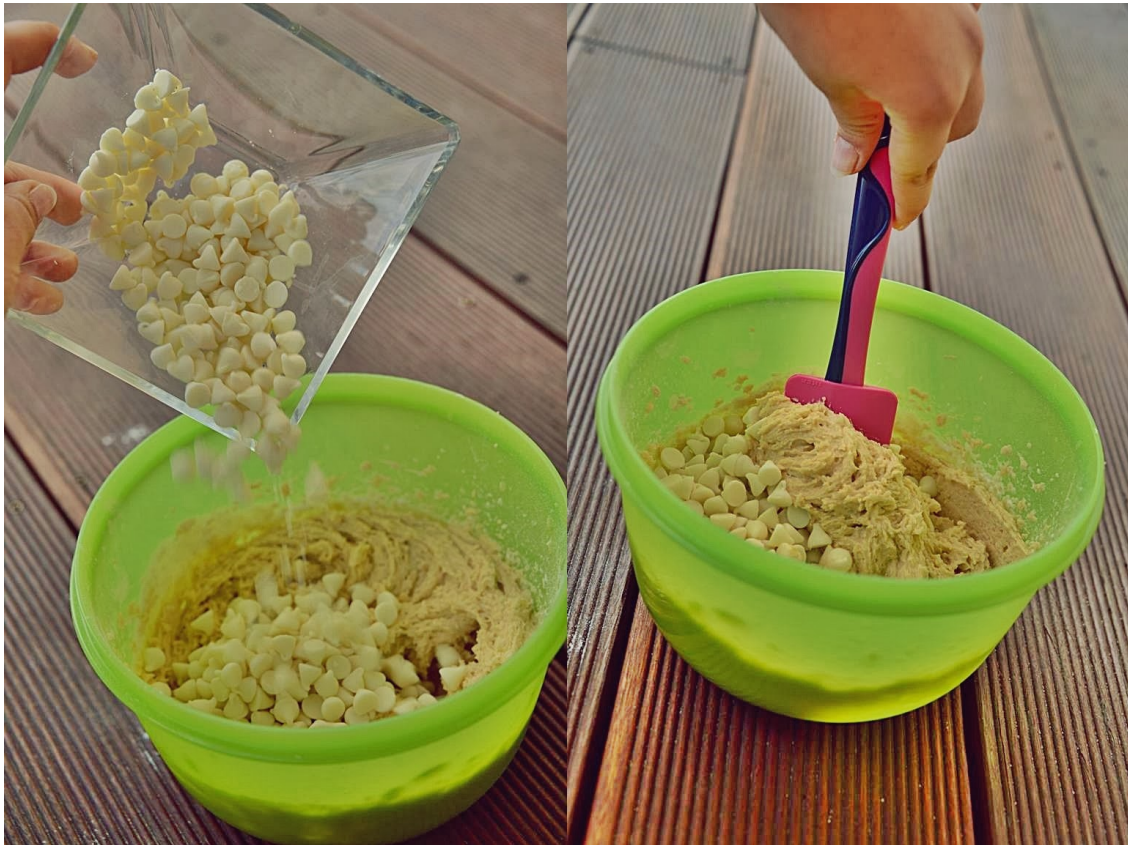
W misce mieszamy mąkę z sodą (dodaję też szczyptę soli)



Następnie w większej misce ucieramy masło z cukrem,
dodajemy jajka i olejek.
Gdy masa stanie się gładka dodajemy składniki suche.
MIKSU MIKSU MIKSU ☐



Odkładamy mikser, wsypujemy kawałki czekolady i mieszamy, ale już łyżką.



Nakładamy masę na blaszkę z pergaminem w odstępach około 3 cm

(*najwygodniej robi się to małą łyżeczką*)

I wkładamy do wcześniej nagrzanego piekarnika do 180°C



Ciastka Pieczemy około 15-20 minut na złociutki kolor.
Oczywiście po upieczeniu dajemy im wystygnąć na blaszce.

SMACZNEGO !!!



