Amerykańskie donaty

W tłusty czwartek przenieśmy się za ocean, bo tam najpopularniejszą wersją pączków są właśnie “donuts” ! W USA jednak ludzie chyba nadużywają tej słodkości, ale my w tłusty czwartek możemy sobie pozwolić. <3 Chyba wszyscy lubimy tą wersje pączków, z pyszną polewą…. jejusiu !
Nie ma co się zastanawiać !
Jeśli chodzi o ten przepis jest on troszkę bardziej wymagający, ale efekty są cudowne. Delikatne, puszyste, niczym z amerykańskiej kawiarni z pączkami, do których zamawiamy waniliowe latte… <3

Zacznijcie przygotowania od zrobienia rozczynu drożdżowego.

Składniki na rozczyn drożdżowy:

50 g świeżych droższy
1/3 szklanki mleka
2 łyżeczki cukru
4 łyżki mąki

ZACZYNAMY :

Drożdże kruszymy w misce, posypujemy cukrem, dodajemy mleko i mieszamy.
Następnie dodajemy mąkę i ponownie mieszamy aby nie było grudek.
Odstawiamy w cieple miejsce pod przykryciem na 20 minut , aby wyrosło.

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 na resztę ciasta :

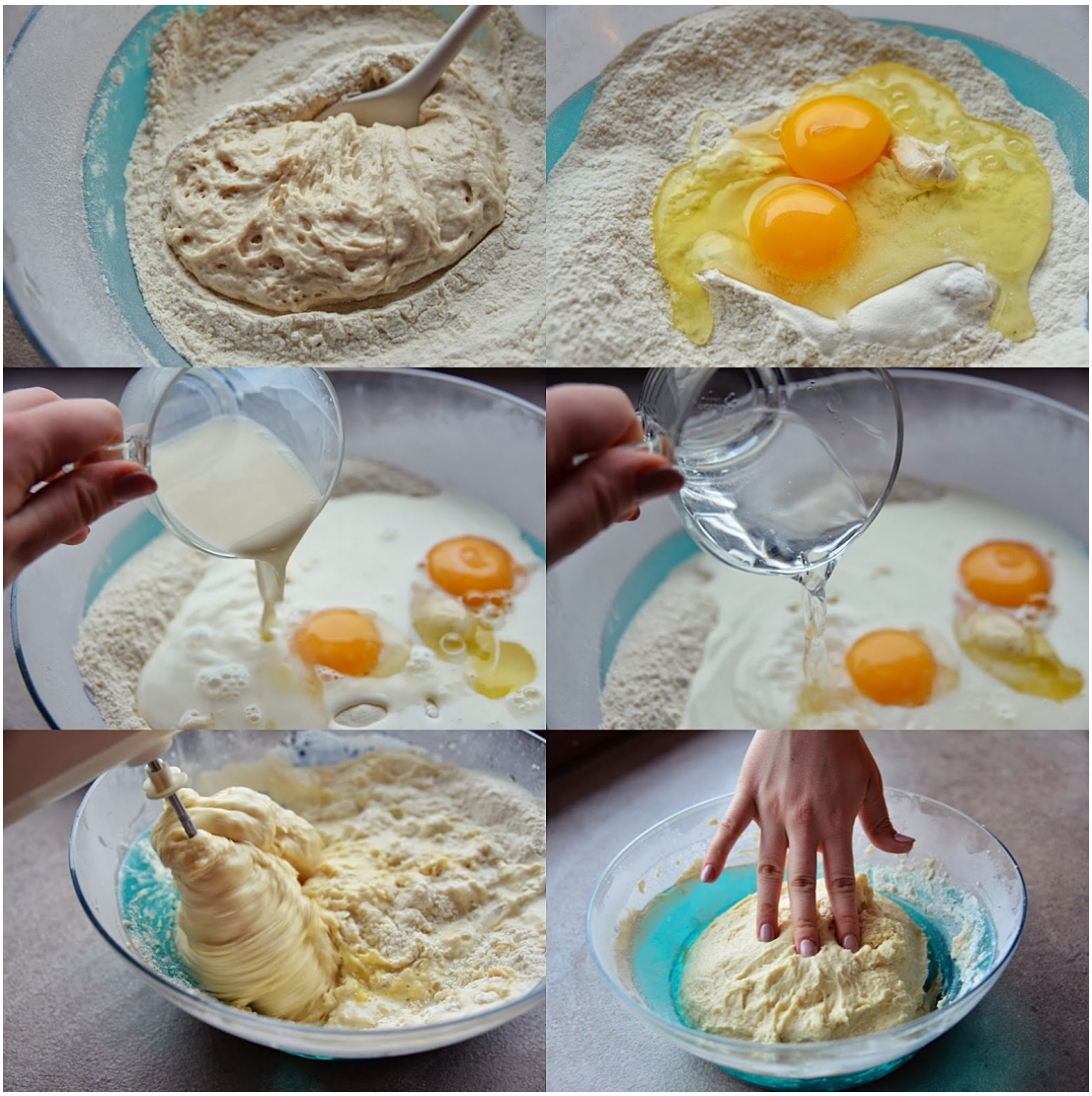
5 szklanek mąki
rozczyn drożdżowy
2 duże jajka

1,5 szklanki mleka
1/4 szklanki wody
1/2 szklanki cukru
szczypta soli
1/3 szklanki roztopionego masła
cukier wanilinowy

ZACZYNAMY :

Mąkę przesiewamy do miski i mieszamy z rozczynem drożdżowym.

Dodajemy resztę składników, następnie wszystko mieszamy mikserem, aż powstanie jednolita masa.



Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce i przykrywamy ścierką na półtorej godziny.

Gdy ciasto podroście, wykładamy na blat oproszony mąka i wałkujemy na placek o grubości 2 cm.

Szklanką wykrajamy kółka, następnie mniejsze przy pomocy kieliszka lub zwykłej zakrętki od butelki.

Tak przygotowane krążki odkładamy pod przykryciem na pół godziny w ciepłe miejsce.

Po upływie tego czasu, smażymy partiami na rozgrzanym oleju aż zarumienią się z obu stron.

Pięknie wysmażone donaty odkładamy na papierowy ręcznik aby wystygły.

Pachnące i ostygnięte donaty dekorujemy według uznania, można czekoladą, cukrem pudrem lub lukrem.

SMACZNEGO !!!

Ekspresowe Mini pączusie

Dzisiejszy przepis to po prostu **najszybszy** przepis na tłusto-czwartkowe pączki !
Nie tracimy czasu na robienie rozczynu drożdżowego, na wyrabianie ciasta i czekanie aż wyrośnie. Aczkolwiek, myślę, że jutro na blogu pojawi się przepis na amerykańskie donaty, których przygotowanie będzie wymagało od nas większej cierpliwości.
Dzisiaj wystarczy, że skoczycie do sklepu po danonki waniliowe
i jutro rano wstaniecie 30 minut szybciej, aby upiec świeżę cieplutkie,
obtoczone w cynamonowym cukrze pączki !

Przepis ten znalazłam na moim ukochanym blogu,
który odkryłam przez zakup książki pt. ,, Moje wypieki” .

Polecam z całego serducha.

Mini pączusie z serkiem homogenizowanym (ekspresowe)

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1,5 szklanki mąki
3 jajka
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
300 g serka homogenizowane

Zaczynamy:

Serek mieszamy z jajkami. moi KOCHANI!

Do gładkiej masy dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia
i ponownie mieszamy.

Do gorącego oleju wlewamy masę, najlepiej dużą łyżką, po czym moczymy ją w oleju aby masa łatwiej schodziła z łyżki.
Smażymy przez parę minut, co jakiś czas mieszając.
Po usmażeniu wykładamy na ręcznik papierowy i gdy są jeszcze cieple obtaczamy w cukrze z dodatkiem cynamonu.

SMACZNEGO !!!

ps. Mimo, że dopiero środa moje już wszystkie zjedzone…

Walentynkowe ciasteczka

14 luty już niedługo, a więc czas dać Wam coś, co będziecie mogły/li przygotować dla swoich miłości.
A nie inaczej jak przez żołądek do serducha.
Przepis, który dodaje pochodzi z jednej z moich ukochanych książek…
Połączenie pysznych maślanych ciastek z pysznymi czekoladowymi ciastkami….

CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

Mmmmm na samą myśl o tym zapachu ślinka cieknie…
Nie ukrywam, że przygotowania troszkę trwają,
musimy chłodzić ciasto w lodówce przez co najmniej godzinę,

ale gdy się śpieszymy, wrzucamy je po prostu do zamrażalnika na te 20 minut i proces trwa o wiele krócej.

WALENTYNKOWE CIASTECZKA

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1 tabliczka gorzkiej czekolady
3/4 kostki masła
2 szklanki mąki
2/4 szklanki cukru
1 łyżka mleka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 jajko

Zaczynamy:

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sitko. Dodajemy mleko, jajko oraz miękkie masło i oczywiście cukier. (Masełko może być nawet rozpuszczone.)

Wszystko łączymy mikserem.
Jeśli ciasto jest za kruche wykładamy je na blat
i zagniatamy rączkami.
Ciasto dzielimy na dwie porcje, jedną owijamy folią i schładzamy
przez około godzinkę w lodówce.
Druga porcja czeka na dalsze procesy. :)

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
(Jak zwykle można zrobić to w mikrofali, ale pamiętamy o bardzo częstym mieszaniu. Czekolada lubi się szybko skruszyć i jest nie do użytku.)
Schłodzoną czekoladę dodajemy do drugiej połowy ciasta i miksujemy.

Gdy ciasto jest już schłodzone zaczynamy zabawę z wykrawaniem serduszek.
Przy użyciu jednej wielkości foremki, wykrawamy serduszka z obu rodzajów ciast.
Układamy na talerzu i ponownie schładzamy (duże serducha), ale tym razem krócej.
Po kilkunastu minutach w lodówce gdy serduszka stwardniały, wycinamy z naszych serduszek mniejszą foremką serducha i odkładamy na bok. Następnie wycinamy również duże serducha czekoladowe. Do dziurek w ciasteczkach wkładamy inny rodzaj ciasta. Możemy delikatnie połączy je palcami. Nie martwcie się

tym, ze serduszka pękają. Gdy wsadzimy je do cieplutkiego piekarnika zmiękną i połączą się.

Takie ciasteczka pieczemy przez około 20 minut w temp. 180*C na delikatny złoty kolor.

Pozwalamy odpocząć im na blaszce, a później to już wszystko zależy od Waszej silnej woli.
Bo ciężko jest się im oprzeć, a przecież mają służyć jako prezent od serca.

SMACZNEGO

I DUŻO MIŁOŚCI KOCHANI !!!