

Babka Wielkanocna z sosem truskawkowym

Miał być tylko mazurek i powtórki do matury, ale wyszło jak zwykle.

Dzisiaj znowu pół dnia spędziłam w kuchni... <3

Rano zaczęłam zastanawiać się jak Maniaczka miałaby nie dodać

żadnej babki z okazji Świąt. Przecież babka to ten najbardziej kojarzony z Wielkanocą placek !

Dzisiaj mam dla Was przepis na przepyszną, delikatną babkę z gałką muszkatołową, do której można bardzo łatwo przygotować sos truskawkowy <3 Razem smakuję najpyszniej na świecie.

Babka z sosem truskawkowym

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1/2 szklanki mleka

1 kostka masła

1 pełna (a nawet ciupkę więcej) szklanki mąki

3 jaja

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 szklanka cukru

kilka kropel aromatu waniliowego

(plus "mniejsze" kilka migdałowego)

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

szczypta soli



Zaczynamy:

W misce mieszamy mąkę, gałkę, proszek do pieczenia i dodajemy odrobinę soli.



W osobnej misce ucieramy masło z cukrem oraz aromatami,
następnie dodajemy po jednym jajku.
Miksujemy do powstania blado-żółtej masy.
Zmniejszamy obroty i dodajemy na przemian mieszankę mączną
oraz mleko.



Gotową masę przekładamy do blaszki.
Pieczemy przez około 1 godz 20 minut.
Pamiętajmy o sprawdzaniu wykałaczką,
jeśli po wyciągnięciu z babki jest ona czysta
i sucha oznacza to, że ciasto jest gotowe.
Po wyciągnięciu pozwalamy babce odpocząć
i po wystygnięciu wyciągamy z blaszki.



Zajmijmy się sosem truskawkowym.

Truskawki przysypujemy cukrem.
Na miskę truskawek przypada około pół szklanki cukru.
Ugniatamy widelcem, a następnie podgrzewamy w rondelku
do rozpuszczenia się cukru. Taki sos odstawiamy do lodówki.



Gdy babka jest już przestudzona, kroimy i polewamy ją sosem.

SMACZNEGO !!!



Czekoladowo bananowa babka Wielkanocna

Miał być tylko mazurek i powtórki do matury, ale wyszło jak zwykle. Dzisiaj znowu pół dnia spędziłam w kuchni... <3 Rano zaczęłam zastanawiać się jak Maniaczka miałaby nie dodać żadnej babki z okazji Świąt. Przecież babka to ten najbardziej kojarzony z Wielkanocą placek ! Dzisiaj już kolejny przepis, tym razem babka czekoladowo bananowa. Kto nie lubi tego połączenia ?? Przepis na tą babkę jest cudowny, babka ładnie rośnie, a ciasta jest wystarczająco na dwie babki. Pamiętajcie tylko aby sprawdzić wykałaczką czy jest

upieczone dobrze w środku. Wystarczy włożyć wykałaczkę w najbardziej wyrośniętym miejscu

Babka czekoladowo-bananowa

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki:

300 g mąki
100 g kakao
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody
200 g cukru pudru
2 duże jaja
2 dojrzałe banany
180 ml maślanki lub kefiru
120 ml oleju



Zaczynamy:

W dużej misce mieszamy mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę oraz cukier puder.



W osobnej misce ugniatamy banany.
Następnie dodajemy jajka, olej oraz maślanke/kefir.
Wszystko dokładnie mieszamy.



Do suchych składników dodajemy masę bananowo-jajeczną i dokładnie mieszamy.



Gotową masę przekładamy do formy na babkę i wygładzamy wierzch.

Pieczemy przez około 1 godzinę 10 minut w 180°C.
Tutaj po upieczeniu również musimy dać ciastu trochę czasu na ochłonięcie.



Gdy ciasto jest już chłodne oprószamy cukrem pudrem.

SMACZNEGO !!!



Nowoczesny wielkanocny

mazurek

Święta zbliżają się dużymi krokami, czas porządków wiosennych, mycia okien i chowania kurtek zimowych już chyba za nami. Teraz już tylko musimy skupić się na przygotowaniu wszystkiego na Śniadanie Wielkanocne ☐

Chciałam bardzo przygotować dla Was coś wielkanocnego, dlatego też pojawi się przepis na świątecznego mazurka. Jednak nie będzie to tradycyjny przepis, bardziej coś w stylu batonika. Przepis wykorzystałam z książki kucharskiej mojego ogromnego autorytetu.

Książki, którą dostałam na święta Bożego Narodzenia. Przepis jest dostosowany idealnie do mojego podniebienia.

Uwielbiam masło orzechowe... A ten mazurek wymaga użycia tego składnika.

Oprócz tego słone orzeszki ziemne i mleczna czekolada,

wszystko na kruchym spodzie komponuje się po prostu idealnie. Mam nadzieję, że do Was też przemówi ten nowoczesny mazurek.

Mazurek Wielkanocny

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g

Składniki:

350 g mąki
1 kostka masła
2 żółtka
60 g cukru pudru
1 łyżka śmietany 18%
1 tabliczka białej czekolady
150 g masła orzechowego
200 g serka mascarpone
1 szklanka orzechów ziemnych
1 tabliczka mlecznej czekolady(*do polania*)

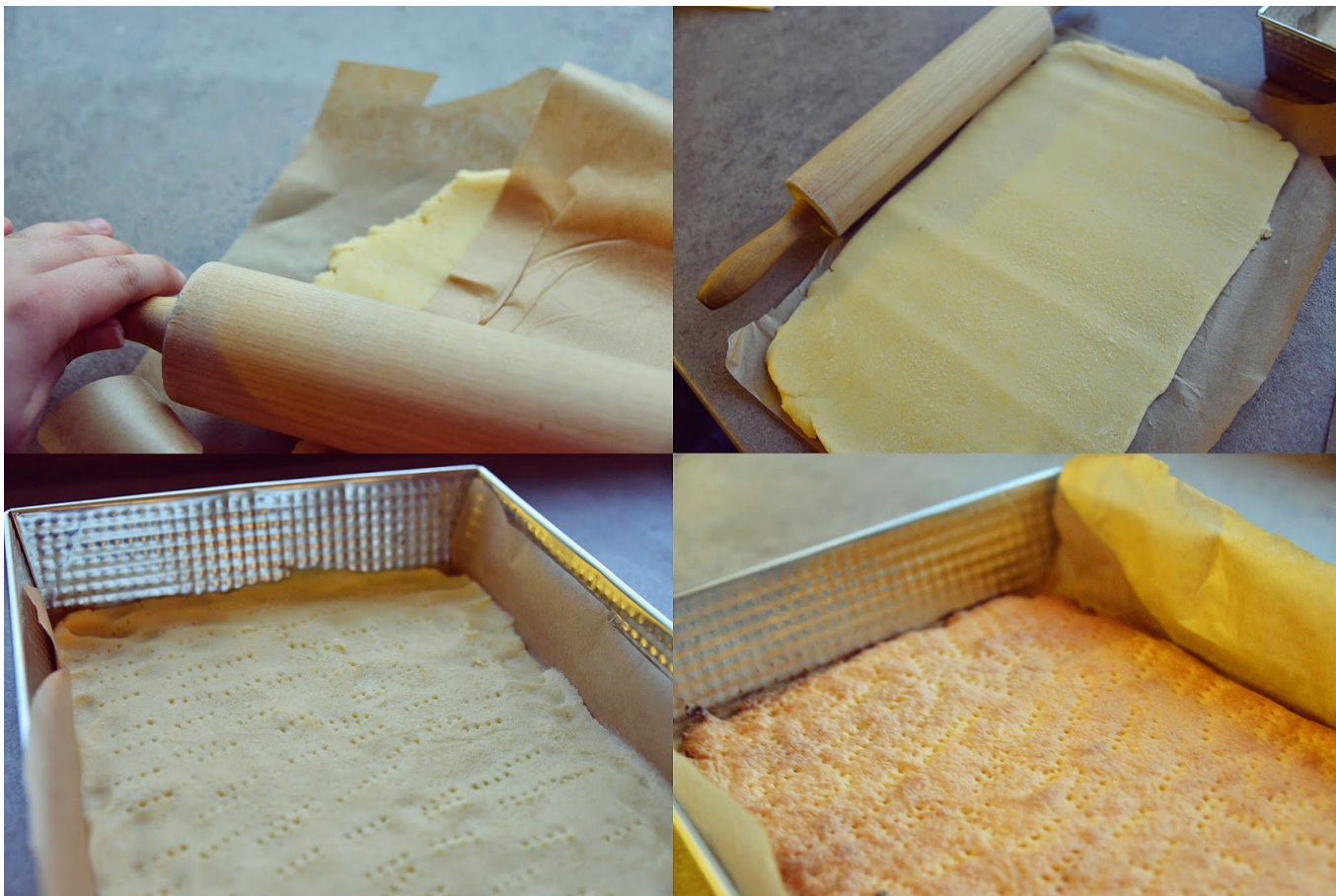


Zaczynamy:

W dużej misce wyrabiamy ciasto z mąki, żółtek, śmietany, cukru i masła. Gdy ciasto jest już gotowe owijamy folią spożywczą i wrzucamy do lodówki na 20 minut.



Po schłodzenia ciasta, wkładamy je pomiędzy papier do
pieczenia
i rozwałkowujemy w zależności od wielkości blachy.
Ciasto układamy na blaszce i pieczemy przez 20 minut w 200°C
na złoty kolor.



Następnie zajmujemy się masą orzechową.
Zaczynamy od roztopienia białej czekolady,
aby zdążyła przestygnąć.



W innej misce miksujemy, masło orzechowe, serek mascarpone oraz roztopioną białą czekoladę.



Gotową masę wykładamy na przestudzony, kruchy spód
i rozprowadzamy po cieście.

Następny posypujemy słonymi orzeszkami
i polewamy roztopioną mleczną czekoladą.



Takie ciasto chłodzimy jeszcze przez minimum 3 godziny w lodówce.

***A Wam kochani chcę życzyć cudownych Świąt Wielkanocnych,
smacznego jajka i mokrego Śmingusa. Miejmy nadzieję, że słońce
nas nie opuści !
DO PIECZENIA ! <3***

SMACZNEGO !!!



Ryż z cukinią i marchewką w sosie sojowym

Szybka, prosta i bardzo ciekawa opcja na niedzielny obiadek.
Tym razem z sosem sojowym, czyli najbardziej

popularną przyprawą kuchni azjatyckiej.
Sos ma słony smak, rzadką konsystencję i nadaje się jako
przyprawa do wielu dań,
takich jak mięsa, ryby, sałatki czy warzywa i ryż. Nie jest
drogi i możemy kupić go w każdym supermarkecie. Po raz kolejny
zachęcam Was do wypróbowania tego przepisu,
może bardzo polubicie ten specyficzny smak i przyprawa ta
znajdzie się na
Waszych pułkach obok magi, soli i pieprzu.

Ryż z cukinią i marchewka w sosie sojowym

Składniki:

2 marchewki
1 duża cukinia lub 2 mniejsze
3 ząbki czosnku
4 łyżki sosu sojowego
3 woreczki ryżu
(*gotujemy z godnie z zaleceniem na opakowaniu*)
1 łyżeczka imbiru
sezam do posypania



Zaczynamy:

Marchew myjemy i obieramy, cukinie tylko dokładnie myjemy.



Cukinie kroimy w trójkąciki, marchewkę w podłużne paski,
a czosnek możemy pokroić drobniutko lub po prostu
wycisnąć za pomocą dusiciela.



Zaczynamy od smażenia cukinii na małym ogniu z dodatkiem oliwy z oliwek. Następnie dodajemy marchewkę, czosnek oraz imbir. Przez parę minut podsmażamy po czym zalewamy wodą i przez kolejne kilka minut dusimy, aby warzywa stały się miękkie.



Ryż gotujemy w międzyczasie,
gdy jest już gotowy wrzucamy go na patelnię do warzyw
i dodajemy sos sojowy.

Możemy również doprawić do smaku wedle uznania.
Tak przygotowane danie smażymy jeszcze chwilę,
aby wszystkie składniki ładnie się połączyły.



Gotowy ryż podajemy posypany sezamem.

SMACZNEGO !!!



Spaghetti ze szpinakiem

Dzisiaj mam dla Was nie tylko przepis na bardzo prosty obiad dla fanów szpinaku ! Zachęcam bardzo do wykorzystania tego przepisu, jest naprawdę powalający, a jeśli nie lubicie sera pleśniowego możecie go po prostu pominąć i dodać zwykły ser żółty, który będzie się dobrze topił. Szybko prosto i pysznie, a przecież w gotowaniu u Maniaczki właśnie o to chodzi, żeby zrobić, a się nie narobić ! To co próbujecie ? ☐

Szpinakowe spaghetti

Przelicznik kulinarny

Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
---------------	-------------------	---------------

Składniki:

- 1 opakowanie makaronu spaghetti (*gotujemy jak zwykle*)
- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 2 ząbki czosnku
- 250 ml śmietanki do zup i sosów
- 1 opakowanie sera pleśniowego (250g)
- sól i pieprz do smaku
- masło do smażenia (*najlepiej klarowane*)

Zaczynamy:

Na patelni rozgrzewamy masło, musimy pamiętać o niskiej temperaturze, aby się nie spaliło. Dodajemy mrożony szpinak i pod przykryciem smażymy przez parę minut, aby szpinak się rozmroził i był mięciutki.



Gdy szpinak jest już gotowy dodajemy dwa ząbki czosnku.
Pamiętamy o małym ogniu i mieszaniu.



Dodajemy śmietankę i serek pleśniowy.
Mieszamy jeszcze chwile, aby ser się rozpuścił i całość
"zabulgotała".
Około 5-8 minut.



Gdy sos jest już gotowy podajemy z makaronem i posypujemy żółtym serem.

SMACZNEGO !!!

