Migdałowe biskwity – biscotti

Kochani spędzając czas w USA spróbowałam bardzo popularnej amerykańskiej przekąski, którą trzeba jeść w towarzystwie kawy, herbatki lub mleka. Najczęściej jadłam tzw. biscotti w czasie lunchu z pysznym cappuccino. Gdy pierwszy raz wzięłam te ciastka do ręki, a raczej do buzi myślałam, że złamie sobie zęby. Znalazłam te podłużne coś w moim pudełku na lunch wraz z kanapką i jabłkiem, które rano sobie przygotowałam i spróbowałam. Na początku pomyślałam… TAK ! DZIADZIU DOMINICKA PEWNIE CHCE MNIE SIĘ POZBYĆ ! ZABIERAM MU WNUKA! Zaraz zostałam zawołana do lunchroom'u przez ludzi z którymi pracowałam i odkryłam AMERYKĘ !
Te twarde jak kamień ciastka macza się przed zjedzeniem w kawie lub herbacie!

Od tamtej pory już nie łamałam sobie zębów na biscotti. Mam nadzieję, że zaciekawi Was ten przepis i spróbujecie tej pysznej słodyczy, ale oczywiście pamiętając, żeby zjeść je z jakimś płynem
Przepis jest bardzo prosty, ciekawe jest tylko pieczenie, ale tego dowiecie się z przepisu ! <3

Migdałowe biskwity-biscotti

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki:

2 pełne szklanki maki
1 pełna (a nawet ciutkę więcej) całych migdałów
1/2 szklanki cukru (ja użyłam trzcinowego)

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody
3 duże jajka + białko z łyżką cukru pudru do posmarowania

Wykonanie:

Zaczynamy od podprażenie migdałów, możecie to zrobić na patelni lub w piekarniku przez około 5-7 minut powinny być podgrzewane na małym ogniu.
Gdy migdały są podprażone dzielimy je na dwie części jedna ma być większa, a druga mniejsza, tą mniejsza blendujemy na proszek. Drugą cześć kroimy na duże kawałki.

Teraz czas, aby zająć się masą.
Suche składniki czyli mąkę, cukier, sodę i proszek do pieczenia mieszamy razem
(jeszcze nie ruszamy naszych migdałów).
W osobnej misce miksujemy przez chwilkę jajka, możecie dodać kilka kropli ekstraktu waniliowego.
Następnie dodajemy lekko ubite jajka do mieszanki mącznej.
Masa będzie sucha, troszkę jak pokruszony chleb. ALE TAK MA BYĆ. Niczym się nie przejmujcie nic nie dodawajcie.
Taką masę ostawcie na około 3/5 minut.

Taką masę przesypujemy na blat i zaczynamy wyrabiać ciasto. Dodajemy stopniowo pokrojone i zmielone migdały. I cały czas wyrabiamy. Formujemy podłużny wałek, wykładamy na blaszkę z papierem do pieczenia i spłaszczamy. Przed wsadzeniem ciasta smarujemy je białkiem z dodatkiem cukru pudru.

Tak ułożone ciasto pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez 15 minut.
Po tym czasie wyciągamy blaszkę i ostawiamy ciasto do wystygnięcia.
Gdy już ostygnie kroimy na ciastka szerokości około 1,5 cm i ponownie wykładamy na blaszkę jak na zdjęciu poniżej. Ponownie wkładamy blaszkę do piekarnika nagrzanego do 180*C i pieczemy przez około 13/15 minut, aż staną się złotawe.
Musimy dać naszym biskwitom czas aby ostygły i stwardniały.

Kochani TYLE ! Pakujemy do pudełka na lunch lub wykładamy na stole gdy pijemy kawkę czy herbatkę. Zanurzamy biscotti w napoju i jemy <3

SMACZNEGO !!!

Ps. Przepraszam, że tak dawno nie było u Maniaczki nic słodkiego…

Najprostszy makaron z pieczarkami, czosnkiem, chili i pietruszką

Styczeń to miesiąc w którym wszyscy mocno trzymają się swoich noworocznych postanowień… Chcemy zrzucić zbędne kilogramy,

zacząć się więcej uczyć, czytać dla przyjemności, bardziej o siebie zadbać, czy choćby zacząć w końcu dobrze gospodarować pieniędzmi. Musimy tylko pamiętać, że ani odchudzanie się ani oszczędzanie pieniędzy nie równa się głodówkom!
Musimy jeść i dostarczać organizmowi odpowiednią ilość składników odżywczych. Co więcej?

Kto w dzisiejszych czasach ma czas na długie stanie przy garach ?
Ciągle gdzieś gonimy, śpieszymy się i zapominamy o tym, że nie jemy.
Dlatego dobrze mieć w rękawie parę prostych pomysłów na szybki i tani obiad.

Przepis, która mam dzisiaj dla Was to jedno z dań, które powstało podczas zabieganego dnia, kiedy nie było czasu na zakupy, a w kuchni znalazło się 5 produktów. To trochę jak historia pewnego kucharza, który wymyślił Sałatkę Cezara.
To przepis na prosty i tani obiad, który przyrządzicie w mgnieniu oka, nie wydacie fortuny, a w dodatku bardzo ładnie się zaprezentuje.

Najprostszy makaron z pieczarkami, czosnkiem, chili i pietruszką

Składniki:

3/4 opakowania makaronu

1 mała papryczka chili

4 ząbki czosnku

oliwa z oliwek

15 małych pieczarek

natka pietruszki

Wykonanie:

Zaczynamy od ugotowania makaronu.
Najlepiej al dente, indeks glikemiczny jest wtedy niższy.

Następnie zajmujemy się pieczarkami (gdy makaron się gotuje).
Skoro będziemy je smażyć, zbędne jest ich obieranie.
Wystarczy je dokładnie umyć i odciąć trochę trzon.
Pieczarki kroimy w ćwiartki i podsmażamy na oliwie z oliwek z dodatkiem soli,
pieprzu i np. ziół prowansalskich (Ja dodałam troszkę kurkumy dla koloru).

Z kolei gdy pieczarki podsmażają się na patelni, pokrójmy resztę składników.
Siekamy drobno ząbki czosnku, z chili pozbywamy się pestek (są najostrzejsze) i kroimy w cienkie plasterki, natkę pietruszki również drobno siekamy.

Makaron gotowy, pieczarki również więc zaczynamy łączyć nasze składniki.
Dodajemy wszystko do pieczarek smażonych na patelni.
Możemy dodać 2 czy 3 łyżki oliwy, aby składniki łatwiej do siebie przylegały.

Do takiego makaronu możemy dodać np. pokrojoną w plastry grillowaną pierś z kurczaka, obtoczoną w tymianku, kurkumie, soli i pieprzu.
Oczywiście to zależy od Was

SMACZNEGO !!!

Paluchy z ciasta francuskiego z serem

Kominek, świece, dobry film czy romantyczna muzyka, nasz ukochany/a, aromatyczne domowe grzane wino oraz pyszna, prosta i szybka przekąska. Obraz jak z filmu? Otóż nie Kochani! Każdy z nas może zorganizować taki relaksujący wieczór dla siebie i dla osoby, którą kocha…..

Wystarczy poświęcić 5 minut na przygotowanie przekąski. Wsadzić ją do pieca na 15 minut, a w czasie jej pieczenia przygotować pysznego i aromatycznego grzańca, który fantastycznie rozpali Was i Wasze zmysły

Tutaj możecie znaleźć przepis na Domowe grzane wino

http://wszystkomaniaczka.pl/domowe-grzane-wino/

Mam nadzieję, że dzięki tym przepisom Wasz wspólny wieczór będzie tak cudowny, że będziecie chcieli powtarzać go częściej. A może nawet stanie się Waszą cotygodniową tradycją?

Do dzieła!

Dzisiaj przygotowałam dla Was przepis na szybką i prostą przekąskę oraz przepis na aromatycznego grzańca.
Na oba przepisy będziecie musieli poświęcić tylko 20 minut.

Paluchy z serem i słodką papryczką

Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego
10 dag sera żółtego w kawałku (dobrze topiącego się)
Słodka papryczka mielona

Wykonanie:

Ciasto francuskie rozwijamy na blacie i smarujemy rozbełtanym jajkiem. Posypujemy słodką papryczką i startym serem po czym dociskamy wszystko rękoma do ciasta.

Ciasto francuskie kroimy w paseczki szerokości 1,5 cm i zabieramy się za zwijanie.

Wersja 1

Łapiemy za oba końce i skręcamy w przeciwnym kierunku.

Wersja 2

Łapiemy za jeden koniec i drugą ręką skręcamy pasek w jedną stronę,

aż powstanie cały skręcony paluszek.

Tak przygotowane paseczki układamy równolegle na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w małych odstępach, ale nie za blisko siebie.

Pieczemy w nagrzanym do 190*C piekarniku przez 15 minut doglądając paluchy.

Najsmaczniejsze są gdy ich kolor jest złoty.

Kochani, zaczęłam współpracę z Panną Joanną, zapaloną studentką psychologii, która założyła swój przewodnik miłosny pt. Podróż We Dwoje. Na jej stronie internetowej co jakiś czas będą pojawiać się moje przepisy i pomysły na tematyczne dania.
Więcej o Pannie Joannie dowiedzieć możecie się w zakładce WSPÓŁPRACA <– KLIK

PODRÓŻ WE DWOJE
Przewodnik Panny Joanny

***

Ten post zobaczyć możecie również w przewodniku miłosnym Joanny

http://www.podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/typography/77-chwila-inspiracji

Domowe grzane wino

Kominek, świece, dobry film czy romantyczna muzyka, nasz ukochany/a, aromatyczne domowe grzane wino oraz pyszna, prosta i szybka przekąska. Obraz jak z filmu? Otóż nie Kochani! Każdy z nas może zorganizować taki relaksujący wieczór dla siebie i dla osoby, którą kocha….Wystarczy poświęcić 5 minut na przygotowanie przekąski. Wsadzić ją do pieca na 15 minut, a w czasie jej pieczenia przygotować pysznego i aromatycznego grzańca, który fantastycznie rozpali Was i Wasze zmysły

Mam nadzieję, że dzięki tym przepisom Wasz wspólny wieczór będzie tak cudowny, że będziecie chcieli powtarzać go częściej. A może nawet stanie się Waszą cotygodniową tradycją?

Do dzieła!

Dzisiaj przygotowałam dla Was przepis na szybką i prostą przekąskę
oraz przepis na aromatycznego grzańca.
Na oba przepisy będziecie musieli poświęcić tylko 20 minut.

Przepis na domowe grzane wino

Składniki:

1 butelka czerwonego wina

(ja używam zawsze pół-wytrawnego, ale możecie użyć słodkiego i wtedy nie dodaje się już cukru)

1 pomarańcza

1 laska cynamonu lub 1 łyżeczka cynamonu mielonego

½ szklanki cukru

Wykonanie:

Pomarańcze dokładnie myjemy i kroimy w plastry, możemy je dodatkowo przekroić na pół. Wino wlewamy do garna, dodajemy cukier, cynamon, goździki oraz pokrojone pomarańcze. Wszystko podgrzewamy na małym ogniu przez około 10/15 minut, aby wino przeszło zapachami i smakami.

Nie doprowadzamy do wrzenia!

Mam nadzieję, że skusicie się na taki pomysł!
Więcej dowiedzieć mozecie się oczywiście u specjalistki w tym fachu !

http://www.podroz-wedwoje.pl

Domowy peeling cytrynowo-cukrowy

Mam dla Was dzisiaj przepis na coś domowego ! Tym razem pojawi się również filmik dla ludzi, którzy nie lubią za dużo czytać także zapraszam do oglądania. Pokaże Wam przepis na domowy peeling cytrynowo cukrowy, który przepięknie o orzeźwiająco pachnie, ale to co najważniejsze złuszczy martwy naskórek ze względu na zawartość **drobinek cukru,**nawilży naszą skórę ze

względu na zawartość **oliwy z oliwek** nazywanej KRÓLOWA KUCHENNYCH KOSMETYKÓW,
dzięki zawartości **miodu** nasza skóra zostanie nawilżona, odżywiona i dodatkowo wspomoże redukcje niedoskonałości, a zawartość **soku z cytryny** pomoże w redukcji przebarwień, uporczywych zaskórników na naszych buźkach, zdezynfekuje i pozostawi skórę pięknie pachnącą !

Taki domowy peeling jest jadalny jak widzicie po składnikach ! Oczywiście nie możemy się nim zajadać, ale gdy pozostanie na naszych ustach np. po użyciu peeling na skórę twarzy możemy bez stresu go po prostu zlizać.

Co więcej, peeling cukrowo cytrynowy jest bardzo tani. SPRAWDZIŁAM w wielu sklepach z kosmetykami, za peeling nieznanej firmy zapłacimy 13 zł. Oczywiście znajdziecie peeling za 6 zł, ale w małej tubce. A domowy peeling, który zrobimy ze składników, które są codziennie w naszej kuchni zapłacimy niecałe 4 zł, a efekt będzie taki sam, a nawet lepszy ! Bo przecież nie będziemy narażać naszej skóry na kontakt z różnymi substancjami chemicznymi.

Ja i moja mama uwielbiamy go używać także może i Wam się spodoba !

Zapraszam na filmik pod linkiem:

https://www.youtube.com/watch?v=znWya0H9Sp8&feature=youtu.be

Peeling cukrowo-cytrynowy

Składniki:
1 szklanka cukru (jeśli nasza skóra jest delikatna to drobnego)
około 1/2 szklanki oliwy z oliwek (chodzi nam o zakrycie całej powierzchni cukru)
2 łyżeczki miodu (oczywiście prawdziwego)

sok z 1/2 cytryny
możemy dodać startą skórkę z cytryny, aby zaostrzyć zapach

Wykonanie:

Oczywiście wszystko dokładnie mieszamy. Konsystencja powinna przypominać mokry piasek. Tak przygotowany peeling najwygodniej trzymać w starym pudełeczku po kupnym peelingu lub zwyczajnie w słoiczku, w łazience w jakimś zacienionym miejscu.
Peeling możemy robić maksymalnie 2 razy w tygodniu, musimy dac skórze czas na regenerację. Pamiętajmy by nakładać peeling na mokrą skórę i masować okrężnymi ruchami, a następnie spłukać ciepłą wodą.