

Muffinki z wiórkami z białej czekolady

Kochani,

Ostatnio zabrałam się za czytanie książek Reginy Brett. Myślę, że są Wam dość znane: "Bóg nigdy nie mruga", "Jesteś Cudem" i "Bóg zawsze znajdzie Ci pracę". Książki składają się z 50 rozdziałów (lekcji życia). Mam za sobą już Jesteś Cudem i zaczęłam czytać angielską wersję "God never blinks" (Bóg nigdy nie mruga). Nie ukrywam, że nie jeden rozdział sprawił, że na moich policzkach pojawiały się łzy. Te książki zwyczajnie zmieniają podejście do życia, na znacznie lepsze.

Sama dziwiłam się jakiś czas temu, jak to jest, że jestem wciąż taka szczęśliwa, że nie przejmuję się głupotami, że nie przeklinam jak uderzę się łokciem w róg tylko dziękuję, że nie bolało bardziej.

Książki Reginy Brett pokazują nam z jak tragicznymi sytuacjami ludzie potrafią sobie poradzić, a jak błaha sprawy sprawiają, że tracimy czas na umartwianie się. Każdy z nas Jest Cudem, każdy jest inny i wyjątkowy na swój własny sposób i każdy z nas powinien to doceniać.

Regina uczy zwyczajnego i prostego SZCZĘŚCIA, które każdy z nas może dostrzec w codziennych sytuacjach. Dzięki takiej lekturze zaczynamy patrzeć na świat w inny i mniej surowy sposób, taka lektura sprawia, że jesteśmy lepszymi ludźmi.



Postaram się od czasu do czasu opowiedzieć Wam trochę o niektórych historiach w zwięzły sposób, żeby przekazać Wam garstkę tych książek. ☐

Ale wróćmy do przepisu!

Dzisiaj przepis na pyszne muffinki, które przyciągają zapachem, najlepiej smakują na ciepło posmarowane prawdziwym masełkiem czy nutellą, albo po prostu polane rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladzie. Masa na muffinki jest bardzo gęsta, dlatego też muffinki są zbite niemalże jak bułeczki.

MUFFINKI Z WIÓRKAMI Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Przelicznik kulinarny

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

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki suche:

2 szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 szklanki cukru pudru (ja oczywiście mam go w słoju z laską wanilii)

1 starta biała czekolada

Składniki mokre:

2 jajka

1/3 szklanki mleka + 2 łyżki

1/2 szklanka roztopionego masła



Wykonanie:

Zaczynamy od wymieszania w dwóch osobnych miskach dokładnie składników suchych (mąka, cukier, wiórki, proszek do pieczenia) i mokrych (mleko, jajka, masło).



Następnie wlewamy masę z jajek, mleka i masła do wymieszanych suchych składników. Mieszać możemy widelcem, nie przejmujemy się grudkami, masa powinna być zbita i gęsta.



Taką masę przekładamy do foremek i pieczemy w nagrzanym do 200°C piekarniku przez około 25-30 minut, aż ładnie wyrosną i będą złociste.



Tak jak mówiłam, dobrze jest je jeść na ciepło, ale nie od razu! Dajmy muffinkom dojść do siebie przez te 5 minut i wtedy wyciągnijmy je z foremek ☐

SMACZNEGO !!!



Walentynkowa prywata

Wiem, że już po Walentynkach... Ale chciałabym się z Wami podzielić troszeczkę moim prezentem dla Dominicka. Dostałam kilka anonimowych pytań co do moich tegorocznych walentynek, jak je spędzam czy Dominick przylatuje itp. Niestety nie w tym roku. Ale oczywiście nie obyło się bez skype'owej randki! Trwała dość długo, bo aż 7 godzin, musieliśmy nadrobić cały tydzień, bo odkąd Dominick pracuje, ciężko jest nam się zgrać z czasem. Gdy ja wstaje on już śpi, gdy on wstaje śpieszy się do pracy, ale zawsze napisze Good Morning My Love w pośpiechu na facebooku, wraca z pracy gdy u nas jest już 1 w nocy...

Także w tygodniu bardzo trudno jest nam się zobaczyć z pomocą kamerki. Ale gdy tylko ma lunch w pracy, albo gdy ja bardzo już tęsknie czekam na niego w nocy.

Wracając do Walentynek ... No nie ukrywam, że spędziłam je będąc TOTALNIE sama w domu. Rodzice pojechali do Sanoka, mój młodszy brat razem z nimi, także bałam się bardzo... : D Gdyby nie skype i nasza "randka" pewnie nie spałabym całą noc.

Nasza Poczta Polska działa troszkę powoli, mimo tego, że zapłaciłam podwójnie za szybkie dostarczenie mojego prezentu dla Dominicka, nie dotarła na czas, dlatego postanowiliśmy przenieść Walentynki na następną niedzielę, czyli również moje 20 urodziny ☐

Paczka doszła wczoraj, dlatego chce Wam uchylić troszkę mojego pomysłu na niedrogi prezent, a prosto z serca ☐





Our spontaneous
DJ party ♥
♥
BE IN LOVE
SPONTANEOUS
CRAZY
POWERFUL
LOUD
DARING
CLASSY
HELPFUL
WINK
MINE
♥



I will never
forget this day -
∞ ♥ ∞
I WANT YOU
TODAY, TOMORROW,
NEXT WEEK, AND
FOR THE REST
OF ∞ ♥ ∞
MY LIFE !



♥ Love isn't something you find... ♥
Love is something that finds you ♥
Thank you for finding me!
♥♥♥ MY LOVE! ♥♥♥
♥



Together forever.
Whether apart
Maybe at distance.
But never in heart ♥
♥



- Going to see "Percy Jackson" ♪ ♪ ♪ ♪
♪ It's crazy how one song can
bring us back to a thousand
MEMORIES... ♪ ♪ ♪ ♪
♥ ♪ ♪ ♪



TAKING SELFIES w/ YOU!
* I LOVE IT WHEN I HUG YOU,
AND JUST WHEN I'M ABOUT TO LET GO...
* YOU HUG ME EVEN TIGHTER!



stuffs → chances of being close to you
I like you a little,
at first a little,
except
ALOT!



HATERS GONNA HATE
I'm not being mean with you...
POTATOES GONNA POTATE



WAKING UP WITH YOU...
I want you
I want your sleep without me
I want to be the person that feeds
in my bed
* I DON'T WANT TO SHARE YOU *

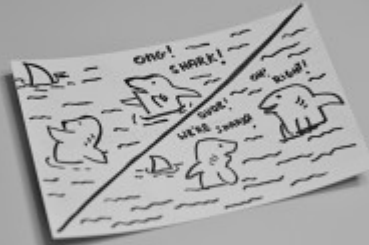


Being cute MONSTERS!
AAAAA AAAAA!
But you know what? I gotta
NORMAL PEOPLE
SCARE ME!



SAN FRANCISCO...
GOLDEN GATE BRIDGE!
WANDERLUST
→ a great desire to travel and see about
...
For me
→ ONLY WITH YOU!







PS. Mam nadzieję, że pomogłam Wam w przygotowaniu pyszności Walentynkowych, że wszystko się udało i wrócicie do tych przepisów nie tylko w Walentynki ☐

CIUM CIUM CIUM !

Drink Mojito

Szykując kolację dla dwojga powinniśmy pamiętać o uczczeniu jej czymś wyjątkowym. Moja propozycja dla Was to orzeźwiający drink MOJITO ze świeżą miętą, która z pewnością jako afrodyzjak sprawi, że chęci na wspólną noc nie zabraknie ☺ !

TIP:

Jeśli macie pomysł na coś innego – świetnie! Musicie jednak pamiętać, aby nie wybierać wysoko-procentowego alkoholu. Nie chcecie przecież usnąć przy stole, a co najważniejsze zawieźć w tak romantyczny wieczór.

Składniki na jednego drinka:

8-10 listków świeżej mięty

4 kostki lodu (ja przy ich robieniu dodałam do każdej kostki po dwie borówki)

2 lub 3 łyżeczki cukru

1 limonka(dobrze umyta, a nawet spażona)

1 do 2 kieliszków białego rumu

wody gazowanej do wypełnienia szklanki



Wykonanie:

Limonkę rolujemy na blacie by łatwiej było wycisnąć z niej sok, po czym kroimy ją na ćwiartki.



Do kubka wsypujemy cukier, pokrojoną limonkę oraz listki mięty i przy użyciu np. Tłuczka uciskamy wszystko dokładnie (możecie zrobić to też w moździerzu). Chodzi nam o wyciśnięcie soku i dokładne wymieszanie się smaków. Następnie dodajemy kostki lodu, rum i uzupełniamy wodą gazowaną.



Życzę Wam, aby był to dla Was cudowny wieczór i proszę nie martwcie się, że coś Wam nie wyjdzie! Z moimi przepisami dacie sobie spokojnie radę. A dania nie mają być piękne! Mają dobrze smakować, a przede wszystkim mają być od serca.

Odsyłam też do przepisu na pysznego łososia, które pasują idealnie na kolację walentynkową !

<http://wszystkomaniaczka.pl/walentynkowa-kolacja/>

Całuję Was serdecznie

Wszystkomaniaczka

Łosoś w miodowo-musztardowej glazurze

Kochani !

Post jest już od wczoraj u Panny Joanny na stronie, jednak gdybyście w przyszłości szukali przepisów chce dodać go też tu

□

<http://podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/typografia/83-szybko-i-wykwintnie-kulinarne-walentynki-z-wszystkomaniaczka>

Długo zastanawiałam się co dobrego przygotować dla czytelników Panny Joanny na Walentynki. Doszłam do wniosku, że ciastka, to dosyć powszechny pomysł, a co więcej nie nakarmimy naszego głodnego mężczyzny czy kobiety samymi łakociami. Niech słodycz w tym dniu bije przede wszystkim od Nas.

Idąc jednak za powiedzeniem „Przez żołądek do serca“ przygotowałam dla Was coś wykwintnego, a zarazem prostego i szybkiego w realizacji, co trafi w samo sedno.

Do dzieła!

Szybka, smaczna i wygórowana w samki kolacja.

Możecie myśleć, że na przyrządzenie łososia poświęcić trzeba dużo czasu... NIC BARDZIEJ MYLNEGO! Przygotowanie marynaty potrwa 3 do 4 minut, samo marynowanie 15 minut, a pieczenie kolejne 15 minut! Także w 35 minut jesteście w stanie przygotować pyszną i bardzo zdrową rybkę, która popieści smakami Wasze podniebienie, a co więcej jako afrodyzjak zwiększy popęd seksualny i dodatkowo poprawi krążenie krwi. Podać możecie go z pieczonymi ziemniaczkami, na które przepis znajdziecie tu:

<http://wszystkomaniaczka.pl/chrupiace-ziemniaczki/>

i dodać np. warzywa z patelni i kolacja gotowa!

Łosoś w miodowo-musztardowej glazurze.

Składniki:

Marynata:

1 łyżka cukru

1 łyżka roztopionego masła

1 łyżka miodu

1 łyżka sosu sojowego (możecie użyć polskiej wersji czyli Maggie)

1 łyżka musztardy

1 ząbek czosnku (drobno posiekany)

+ 200 do 300 g filetu z łososia

Wykonanie:

Składniki na marynatę dokładnie mieszamy i smarujemy naszą rybkę po czym przykrywamy folią i wkładamy na 15 minut do lodówki.



Po tym czasie wyciągamy łososia z marynaty i wkładamy go do blaszki lub naczynia żaroodpornego skórą do dołu. Wygodniej jest go pokroić przed pieczeniem.

Łososia pieczemy przez około 10 do 15 minut w nagrzanym do 190°C piekarniku. Polewając go co jakiś czas resztą marynaty.



TIP:

Pamiętajmy, że łosoś ma ości. Nie ma ich dużo, znajdują się one w górnej skórcie rybki. Bardzo łatwo się je wyciąga bo są duże i odchodzą wraz ze skórką.

SMACZNEGO !!!



Tiramisu w pucharkach

Czy w ogóle wiemy skąd wzięły się Walentynki?

Z tego co dowiedziałam się na rekolekcjach przed-mażeńskich to podobno św. Walenty był patronem ludzi chorych psychicznie... a podobno ludzie zakochani właśnie tak się zachowują...

To była Teoria Ojca Artura.

Co do naszej ukochanej cioci Wikipedii, święto to narodziło się już w średniowieczu, początkowo tylko w południowo-zachodniej Europie, reszta świata doszła do walentynkowego grona później.

W Polsce zaczęto obchodzić to święto w latach 90 XX wieku. W naszym kraju jest wyjątkowo dużo ludzi, którzy są bardzo przeciwni kultowi Walentynek, jedni (najczęściej starsze pokolenie) narzeka, że jest to komercyjne święto, które jak zwykle wyciąga z ludzi ostatnie pieniądze, z kolei tzw. single krytykują Walentynki mówiąc, że bycie w związku to wcale nic dobrego i coś czego im właściwie nie brakuje. Różne są poglądy, każde powinniśmy szanować, ale mam nadzieję, że moje walentynkowe posty jeszcze Was nie zniechęciły.

W tym roku na Walentynki już nie będzie tylko ciasteczek... ☐

Myślę, że taki kremowy deser z nutką rumu i kawy będzie idealnym pomysłem dla dwojga, nie tylko w Walentynki, ale każdego dnia w roku.

Przepis jest jak zwykle prosty, nie wymaga od nas nakładu energii, a rozpływa się w ustach.

Ps. Proszę Was bardzo, nie martwcie się surowymi żółtkami! Naprawdę bardzo dużo się odczytałam na temat surowych jaj. Prawdopodobieństwo zarażenia się salmonellą jest możliwe gdy kupujemy jajka od pań z rynku, te tzw. wiejskie, zdrowe prosto z kurnika... Jajka które kupujemy w marketach są hurtowo naświetlane promieniami, które zabijają salmonellę. Dużo większe prawdopodobieństwo choroby jest gdy kroimy np. surowy drób, a szczególnie kaczkę. Gdybyście jednak bardzo się bali. Sparzcie jajka dokładnie.

Tiramisu w pucharkach

Przepis na dwa pucharki

Przelicznik kulinarny

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

Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g
-------------------	-------------------	--------------

Składniki:

około 15 okrągłych biszkopczików
1 mocne espresso
3 łyżki cukru pudru
2 żółtka
1/2 kieliszka rumu białego
1 serek mascarpone (200-250g)
+ prawdziwe kakao do oprószenia



Wykonanie:

Zacznijmy o zaparzenia espresso. Ostawmy je na bok do wystygnięcia.
Dwa żółtka ubijamy z cukrem pudrem przez dość długi czas, chodzi nam o uzyskanie gładkiej masy.
Powinniśmy miksować około 6 minut.



Gdy żółtka są już ubite zaczynamy dodawać mascarpone.
Staramy się zmniejszyć obroty miksera. Miksujemy do czasu gdy
masa jest już jednolita.



Odstawiamy masę na bok i zabieramy się za namoczenie
biskopczików.

Do miski wlewamy espresso oraz rum i mieszamy. Postarajcie się
zamoczyć biskopcziki na
dosłownie 2 sekundy z obu stron. Dobrym udogodnieniem jest
pokrojenie połowy okrągłych biskoptów
na pół zanim zaczniecie je namaczać. Nie zawsze zmieszczą się
całe kółka w pucharkach.



Nadszedł czas na układanie naszego deseru w pucharkach.

Ja użyłam pucharków, w których wyszły mi dwie warstwy.
Zaczynamy od biszkopcików, następnie przysypujemy je kakao i
wykładamy część masy.

Ten proces powtarzamy w zależności od średnicy naczynia.

Na wierzchu ma być masa przyprószone kakao.



**Tak przygotowany deser wkładamy do lodówki na minimum 2
godziny ☐
I GOTOWE <3**

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka



Tiramisu