

Ekspresowy Wielkanocny

Mazurek

Już w poprzednim poście pisałam jaka jestem zabiegana. Mam nadzieję, że nie ucierpicie na tym bardzo :) Przepisy na Wielkanoc nie będą wymagające, nie zabiorą Wam dużo czasu, a oczy będą się cieszyć i oczywiście żołądek ! W tym tygodniu codziennie mam dojeżdżać do Sanoka z Rzeszowa do pracy i pomagać rodzicom, także trochę czasu mi to pochłonie, a wieczorem zdjęcia nie wychodzą tak ładnie, ale chyba nie będę miała wyjścia, bo przecież jakąś BABKĘ chce Wam "dać" :)

Także, mam nadzieję, że nie pozłościcie się na mnie za gorszej jakości zdjęcia. Szykuje też przepis na wymycie zaśniedzzonego metalu, przy wyciąganiu wielkanocnych dekoracji natrafiłam na jajko pokryte śnieżką. Jak to ja poradziłam sobie z tym w domowy i naturalny sposób, bez żadnego mleczka czy detergentu.

Tym też będę chciała się z Wami podzielić, ale do czyszczenia metalowych ozdób wrócimy jutro albo pojutrze ☐ A dzisiejszy przepis ... Szybki, pyszny, prosty, ładny... CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

Mazurka będziemy wykrawać na kształt jajka wielkanocnego w bardzo prosty sposób, który podglądnęłam na weheartit.com ☐ Masa będzie prościzną, bo przecież czekolada w połączeniu ze śmietanką 30% tworzy pyszną i lekką masę ☐

Zobaczycie jakie to proste i przyjemne ! <3

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny z Czekoladą

Składniki na ciasto:

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1,5 szklanki mąki
1/2 kostki masła (*chłodnego, ale nie bardzo twardego*)
1 żółtko
1 łyżka śmietany 18%
3 łyżki cukru



Wykonanie:

Ciasto najwygodniej jest zrobić w malakserze, ale gdybyście nie posiadali owego to pamiętajcie by zagniatą ciasto szybko i sprawnie. Ja zawsze robię ręcznie bo po prostu to uwielbiam



Ciasto zaczynamy od "pokrojenia" mąki z masłem. Następnie dodajemy żółtko, cukier i śmietanę i szybko zagniatamy. Formujemy kulkę i wrzucamy na pół godziny do lodówki.



Po schłodzeniu ciastka wałkujemy je i przy pomocy jakiegoś szablonu (*ja wydrukowałam sobie kontury jaja*) wykrawamy ował. Z resztek ciastka formujemy wałek, który obklejamy do okola. Ciasto nakłuwamy widelcem i wkładamy na kolejne 30 minut do lodówki. Po ponownym schłodzeniu pieczemy w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 18 do 20 minut na złocisty kolor.



I tutaj macie pole do popisu ! Ja zrobiłam szybką masę czekoladową z powodu braku czasu, ale możecie się tutaj popisać kreatywnością! Możecie skorzystać z masy z masłem orzechowym z przepisu na nowoczesny mazurek, możecie zrobić masę truflową z sernika, możecie kombinować ile wlezie! Ja podaje Wam przepis na szybką masę czekoladową.

Składniki na masę czekoladową:

50 g czekolady mlecznej
50 g czekolady gorzkiej
1/3 szklanki śmietanki 30%



Wykonanie:

Po prostu podgrzewamy czekoladę z mlekiem, aby się rozpuściła. Taką masę odstawiamy na chwilę do wystygnięcia i wlewamy na nasze kruche ciasto.



Jeśli chodzi o dekorację też zostawiam to Wam. Możecie posypać je zwyczajnie migdałami, orzechami, jakimiś bakaliami, możecie zrobić jakoś kreatywnie dekoracje. Ułożyć je równo. Możecie zetrzeć na tarku biała czekoladę i posypać.

Wszystko zależy od Was :)

Pamiętajcie by schłodzić mazurek w lodówce, aby masa zastygła.

SMACZNEGO JAJKA ! <3



Delikatne cytrynowe muffinki na Wielkanocny stół

W tym roku szykując przepisy wielkanocne musiałam zmierzyć się z ogromnym brakiem czasu. Postanowiłam więc obdarować Was tym razem ekspresowymi przepisami na Wielkanocne słodkości.

Bo ile z Was nie ma czasu na wielkie pieczenie przed Świętami ? Z pewnością albo wracacie ze studiów do domu i chcecie korzystać z czasu z najbliższymi, albo macie tyle nauki przed maturą, że nie ma po prostu jak poświęcić paru godzin na wypieki wielkanocne w kuchni.

Oczywiście, są też tacy, którzy po prostu są tak zmęczeni pracą, że sama myśl o krojeniu warzyw na sałatkę warzywną sprawia, że nie chce się Wam nawet wstać z łóżka...A co dopiero jeszcze dodawać sobie pracy przy wypiekach!

Może się mylę, może jest dużo osób, które nie mogą się już doczekać czasu w kuchni!

Mimo wszystko ja z własnego doświadczenia stawiam na proste, szybkie, ale oczywiście BARDZO smaczne smakołyki, bez których Wielkanocny stół wyglądałby jak zwykły niedzielny poranek. Dlatego pojawi się oczywiście mazurek i pojawi się ekspresowa babka, ale zrobimy też wielkanocne muffiny z nutą cytryny, które sprawdzą się świetnie na wielkanocnym stole i oczywiście nie tylko!

Delikatne Cytrynowe Muffiny

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1/2 szklanki cukru pudru

1/2 szklanki roztopionego masła

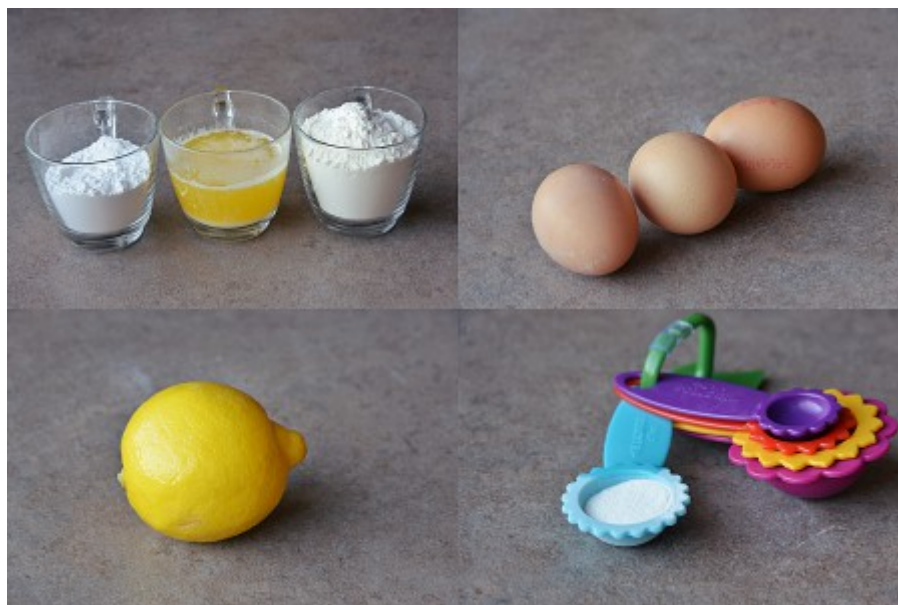
1 szklanka mąki

3 białka

(z żółtek zrobicie maskę na włosy→ MASKA NA ZDROWE WŁOSY)

Skórka starta z 1/2 sparzonej cytryny

1 łyżeczka proszku do pieczenia



Wykonanie:

Zaczynamy od lekkiego ubicia białek. Nie chodzi nam o sztywną pianę, ale o taką o lekkiej konsystencji. Następnie stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z cukrem i proszkiem do pieczenia.

Mieszamy delikatnie np. łyżką. Do takiej masy dodajemy rozpuszczone masło i podobnie delikatnie mieszamy. Na końcu dodajemy startą skórkę z cytryny i ostatni raz delikatnie mieszamy □

MASA GOTOWA < 3



Warto sobie kupić jakieś ładne papilotki, kolorowe, żeby nasze delikatne muffinki pięknie prezentowały się na wielkanocnym stole ☐

Papilotki wypełniamy do 1/2 do 3/4 wysokości. Muffinki urosną!

Pieczemy w temp. 170°C przez około 25 minut na złoty kolor.



SMACZNEGO KOCHANI !!!



Muszelki conchiglie ze szpinakiem i feta

Wczoraj piękne słońce dzisiaj pada śnieg... Jednak powiedzenie "W marcu jak w garncu" jest bardzo trafne! Nie ma co narzekać trzeba sobie w domu umilić czas i poprawić humor np. pysznym i szybkim obiadem. Dzisiejszy przepis typowo włoski, znany na pewno przez wiele z Was.

Będąc dwa dni temu z mama w TKMaxxie zobaczyłam ten włoski makaron i powiedziałam, że muszę przygotować coś prostego i szybkiego w tych pięknych muszelkach, no a kto nie lubi makaronu ze szpinakiem ? Także, wczoraj pojechałam na zakupki, nakupiłam składników... I TU polecam Wam użyć prawdziwej FETY, nie jest bardzo droga, w lidlu kosztuje 6,99 za 200 g, a do przepisu potrzebne jest 100g. Te serki bardzo słone (kanapkowe) nie smakują tak dobrze jak prawdziwy grecki ser. Zachęcam bardzo bardzo !

Makaron jest przepyszny, muszelki gotujemy przez ok. 8 minut, w trakcie podsmażamy szpinak z czosnkiem, w tym samym czasie podgrzewamy pomidorki z puszki na małym ogniu z solą, pieprzem i odrobiną cukru... Wszystko robi się bardzo szybko, a efekt końcowy jest prześwietny. Dlatego tak bardzo lubię makarony! Nie ma co czekać zapraszam Was serdecznie do wypróbowania tego przepisu!

Makaron Conchiglie ze szpinakiem i fetą.

Składniki:

250 g świeżego szpinaku baby
100 g fety
15-17 muszelek conchiglie
1 duży ząbek czosnku
50 g sera do starcia
400 g pomidorów z puszki (najlepiej pokrojonych) –
Ja użyłam domowego przecieru i wkroiłam pomidorki koktajlowe
8-10 pomidorków koktajlowych
sól, pieprz, cukier
Świerza bazylia dla ozdoby
(zdjęcie zrobione po zrobieniu zakupów-śmietanka nie znajduje się w przepisie)



Zaczynamy:

Muszelki gotujemy w osolonej wodzie przez około 8-9 minut.
Odcedzamy i odstawiamy.



Na dużej patelni rozpuszczamy łyżkę masła i wrzucamy umyty szpinak (*Możecie pozbyć się małych łodyg, ja uważam, że to zbędne bo gdy szpinak zmięknie są niewyczuwalne*).

Na średnim ogniu podgrzewamy aż zmięknie.

Oczywiście doprawiamy solą i dodajemy 1 ząbek czosnku (*wyciśnięty lub drobno pokrojony*).

W tym samym czasie w małym rondlu podgrzewamy pomidorki z puszki i podprawiamy solą, pieprzem oraz łyżeczką cukru. Ja dodałam również szczyptę gałki muskatołowej.

Gdy szpinak już jest gotowy, a sos z pomidorkami zgęstniał, wyłączamy gaz i odstawiamy do wystygnięcia.



Następnie do szpinaku dodajemy pokrojoną fetę i dokładnie mieszamy.



Na dno naczynia żaroodpornego wlewamy sos pomidorowy. Muszelki faszujemy szpinakiem z fetą i układamy w naczyniu. Pomidorki koktajlowe wkładamy pomiędzy muszelki i wszystko posypujemy startym serem. Pieczemy około 20 minut w temp. 180°C.



SMACZNEGO !!!



Ps. Miłej niedzieli :*

Delikatny makijaż typu Smokey eyes krok po kroku

Kochane !

Od jakiegoś czasu nie tylko kuchnia stała się miejscem moich eksperymentów. Uwielbiam kombinować również w łazience. Dlatego chciałabym podzielić się z Wami moim sposobem na szybki makijaż a'la Smouldering smokey eyes.

Absolutnie nie daję sobie ręki obciąć, że robię wszystko należycie, ale z okazji Dnia Kobiet wybrałyśmy się z mamą na szybki kurs wizażu. Przesympatyczna kobiecina przeglądnęła całą naszą kosmetyczkę, powiedziała co dobrego się w niej znajduje, a co należy jak najszybciej wyrzucić! Potem zrobiła nam mały test kolorów, po czym powiedziała jakich barw powinnyśmy szukać jeśli chodzi o garderobę jak i kosmetyki i cienie. Następnie pokazała nam krok po kroku jak się malować. Co ciekawe malowała nam jedną stronę naszych buziek, a resztę miałyśmy robić ja z mamą.

Oczywiście ubawiłyśmy się co nie miara, ale wyciągnęłyśmy jak najwięcej z naszej lekcji. Po spotkaniu dostałyśmy materiały związane z urodą każdej z osobna, informacjami które przydadzą się do zrobienia makijażu i listą produktów, które się nam spodobały.

Dlatego ja dzisiaj chce się z Wami podzielić sposobem na dobry makijaż, który nie przyspieszy starzenia się naszej skóry, ale też będzie się ładnie prezentował ☐

Moje przygotowanie twarzy:

Zawsze przed nałożeniem fluidu powinniśmy zmyć buzie tonikiem, aby wyrównać pH skóry.

Nie potrzebne jest kupowanie drogich toników, mają one przede wszystkim tonizować, przywracać naturalną równowagę skóry

twarzy.

Gdy skóra wyschnie należy nałożyć na buzie krem, który używamy do codziennej pielęgnacji skóry, oczywiście dobrany do typu cery.

Ja używam krem z białą herbatą z firmy Ziaja, o lekkiej konsystencji.

Następnie nakładamy fluid. Najwygodniej robi się to pędzelkiem lub gąbeczką, ale możecie zrobić to po prostu opuszkami palców.

Pamiętajcie by ominąć skórę pod oczami! Ja zawsze nakładałam fluid na całą twarz, nawet na skórę pod oczami, która jest przecież bardzo delikatna. Był to wielki błąd bo konsystencja fluidu jest za ciężka. Po 10 latach popełniania tego błędu moje podkowy pod oczami były by bardzo widoczne!

Na skórę pod oczami nakładamy korektor, który oczywiście powinien być jaśniejszy od fluidu.

Robimy to oczywiście bardzo delikatnie.

Tak jak wyżej napisałam, konsystencja korektora jest dużo lżejsza. Nie używajcie korektora punktowego(w sztyfcie) na skórę pod oczami. Ten korektor służy do punktowego maskowania niedoskonałości.

Po tym procesie przechodzimy do lekkiego oprószenia buzi pudrem w kamieniu, aby ją zmatowić.

Tu musicie pamiętać, żeby delikatnie nałożyć puder również na kanty żuchwy i szyję, aby nie pojawił się efekt MASKI.

Jeśli będziecie malować również oczy polecam nałożyć troszkę więcej pudru pod oczy, bo gdy cień przy nakładaniu osypie się nam na tzw. podkowy będzie nam go łatwiej zmieść pędzlem do pudru.





Delikatne Smokey eyes krok po kroku:

Do tego makijażu przydadzą Wam się trzy odcienie. Najlepiej w tej samej gamie kolorów. Jeśli chcecie, by makijaż długo się utrzymywał warto kupić specjalną bazę pod cienie.

Zaczynamy od nałożenia najjaśniejszego koloru na górna powiekę oka wraz z kącikiem.

Następnie na zewnętrzną część powieki nakładamy ciemniejszy cień (tzw. *duży banan*) i staramy się go "zblendować" z jasnym cieniem, najlepiej pędzlem o luźniejszym rozstawieniu włosów. Chodzi nam o zamazanie kontrastu, linii pomiędzy kolorami.



Następnie przechodzimy do namalowania tzw. małego banana (*nie wiem czy jest to profesjonalna nazwa, ale tak nazywała go nasza wizażystka*).

Na kancie zewnętrznej strony powieki ruchomej, najlepiej małym pędzlem punktowym nakładamy cień najciemniejszy.

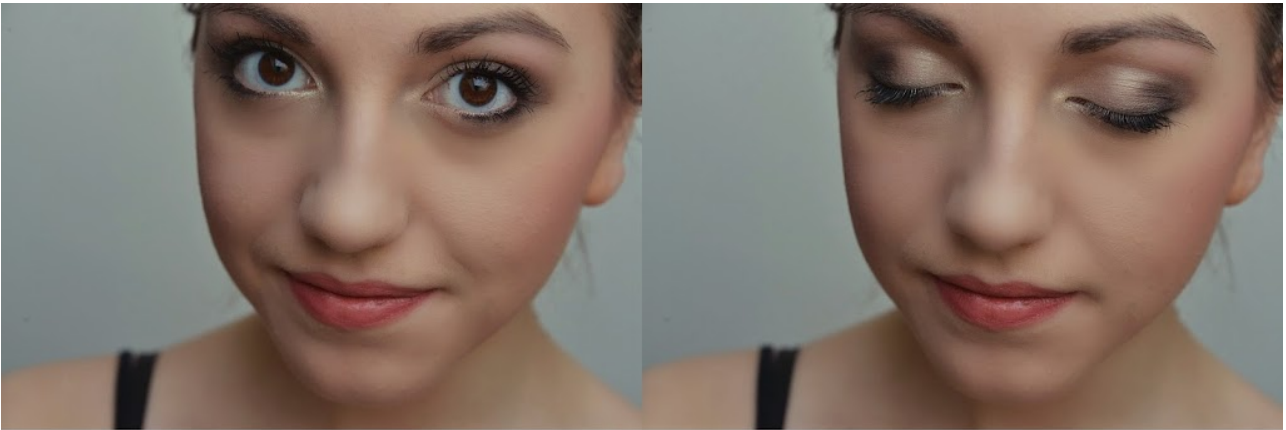
Nakładamy go również na dolną krawędź powieki.

Ponownie blendujemy ze sobą kolory, również rozcieramy delikatnie cień pod okiem.

Po tym etapie oczywiście robimy to co zwykle czyli używamy maskary, różu, bronzera i szminki czy błyszczyka.

To by było chyba na tyle ☐

Mam nadzieję, że troszkę Wam pomogę w robieniu makijażu, ale proszę Was również o wyrozumiałość bo nie jestem profesjonalistą, więc z góry przepraszam jeśli popełniłam jakieś błędy. Proszę więc o rady i poprawki w komentarzach, które pomogą nie tylko mi ale o moim czytelnikom:)



Make-up by Wszystkomaniaczka

Ps. 2

Totalnie zapomniałam dodać zdjęcia kosmetyków które używam.
Poprawiam się po komentarzu ! ☐



Jesli chodzi o marki kosmetyczne uwielbiam amerykańską firmę BareMinerals, polskiego Inglota i Benefit.

Moim odkryciem jeśli chodzi o maskary to COLLISTAR, starcza mi na ponad 4-5 miesięcy bez promocji jest droga dlatego warto kupić ją gdy jest zniżka, mi już drugi raz się to udało.

Kokosowe ciasteczka kawałkami czekolady i malinkami na wierzchu

Ten przepis to moja ciasteczkowa perełka! Jak zwykle prosty i pyszny. Dobry dla każdego ! Bo jak ktoś nie lubi bardzo słodkiego to malinki dodadzą świeżego i lekko kwaśnego smaku, który zrównoważy słodycz ciasteczek. Musze powiedzieć, że moja mama nie zawsze jadła moje ciasteczka, ale te posmakowały je tak, że siedziała przy stole, aż zniknęły !

W poniedziałek rano mama zawiozła mojego brata do szkoły, ja w kuchni robiłam kawkę i nagle dzwoni telefon! Maciek w panice, zapomniał mi powiedzieć, że obiecał na poniedziałek moje ciasteczka dla dziewczyn z klasy z okazji Dnia Kobiet! Miałam 1,5 godziny, jak na ciasteczka to przecież wystarczająco, początkowo troszkę zdenerwowana, Maciek jak zwykle zapomniał mi o tym powiedzieć, ale po chwili pomyślałam. Tyna !
Co Ty !? TY MASZ NIE UPIECZESZ CIASTECZEK !?

No właśnie! Więc spięłam pośladki i zabrałam się za pieczenie. Maciuś oczywiście nie wiedział, że je piekę więc pobiegł do sklepiku i kupił na kreskę lizaki! Także dziewczyny były bardzo zadowolone bo dostały i ciastka i lizaki, a nauczyciele mojego brata też podobno byli zachwyceni !
No i muszę się przyznać, że posta zaczęłam pisać wczoraj (wtorek), ale mama wyciągnęła mnie na siłownię i kończę dzisiaj... I ZNOWU PIEKŁAM TE CIASTECZKA tym razem dla moich przyjaciółek, a szczególnie jeden SOLENIZANTKI Gembośi ! <3
Kochani ! Nie ma co gadać MUSICIE SPRÓBOWAĆ ☐

Kokosowe ciasteczka z kawałkami czekolady i malinkami

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1/2 kostki miękkiego masła
(możecie je roztopić ale odstawcie do wystygnięcia aby nie było gorące)
1/2 szklanki cukru

3/4 szklanki wiórków kokosowych
1 (bardzo pełna) szklanka maki
1 jajko

1/2 tabliczki czekolady pokrojonej w kosteczkę
garstka malinek (mogą być mrożone -ja takich używam)



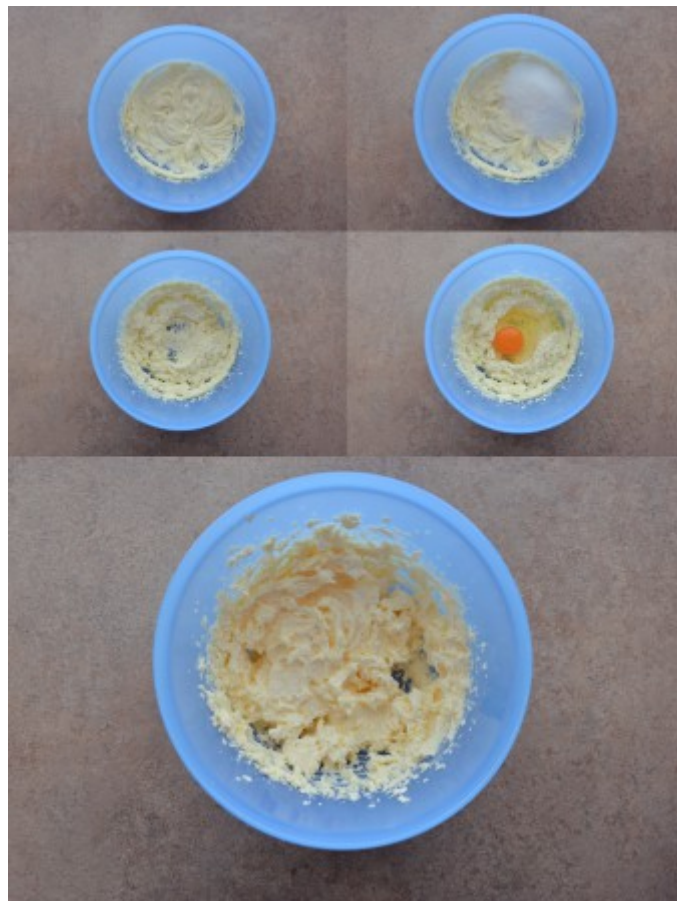
Zaczynamy:

Mąkę dokładnie mieszamy z wiórkami kokosowymi, dobrze jest też dodać szczyptę soli.



W osobnej misce miksujemy masło przez około 1 do 2 minut, aby stało się puszyste i kremowe, następnie dodajemy cukier nie wyłączając miksera.

Na końcu dodajemy jajko i miksujemy aż masa stanie się jednolita.



Następnie łączymy suche składniki z kremowa masą, najwygodniej robi się to mikserem.

Gdy masa jest gotowa dodajemy kawałki czekolady i mieszamy łyżką.



Piekarnik rozgrzewamy do 180°C, blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.

Z masy formujemy kuleczki, kładziemy na blaszkę i spłaszczamy. Pamiętajcie by między ciasteczkami zachować odstępy (ok.2cm).

Na końcu dekorujemy ciasteczka malinkami

Moje się pokruszyły bo były mrożone,

także na każde ciasteczko nakładałam 1/2 łyżeczki malinek.

Ciasteczka pieczemy przez około 16-18 minut, do czasu gdy będą złociste.



SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka

