Szarlotka/ kruche ciasto z jabłkami z patelni

Na wstępie chciałabym Was przeprosić za to, że maniaczka zniknęła z bloga na tak długo…
Dla mnie było to bardzo, ale to bardzo trudne. Wytrzymać te dwa tygodnie bez pieczenia grrrrr…
Dzisiaj koło 11 leżąc już w piżamce w łóżku wpadł mi do głowy pomysł,
jak to zwykle maniaczkowe pomysły wpadają mi do łepka w nocy…
Musiałam coś upiec.
Dzisiaj na śniadanko zjadłam pyszna granole z jogurcikiem <3

Ale ale ale… Musze zwalić to wszystko na tą nieszczęsną maturę.
Niestety stwierdzam, że mimo naprawdę porządnych przygotowań matura zaskoczyła cholernie, niestety bardzo niepozytywnie.
Jakimś dziwnym trafem każda matura jaką już pisałam była dla mnie niesamowicie trudna. Co więcej, mimo ilości zadań i książek które przerobiłam
np. z angielskiego miałam duże problemy.
Oczywiście w opowiadaniu rozpisałam się tak, że musiałam skreślić cały jeden akapit.
Jeśli chodzi o słuchanie, nie miałam problemów, ale mało czasu zostało na czytanie…
W ogóle się nie wyrobiłam. Przepłakałam cały następny dzień.
Polski mam nadzieje, zdam. Matura rozszerzona z matematyki… ha ha ha
Nie powiem nic. Na szczęście troszkę czasu zostało mi do geografii…
Ale po tym wszystkim to na prawdę nie wiem czego się spodziewać.
Wrzucę Wam nawet parę zdjęć mojego pokoju…
Mam nadzieję, że to wszystko nie pójdzie gdzieś w las…

***

Jeśli chodzi o coś co dla Was dzisiaj przygotowałam, jest to przepyszny placek w sam raz na niedzielne podwieczorki.
Jakiś czas temu, gdy moja mamcia wróciła z urodzinowej imprezy u znajomych przyniosła pyszny placek z rabarbarem… Ogarneła od swojej koleżanki przepis, ale ja postanowiłam zrobić
coś podobnego, ale z jabłkami. Wyszło coś a’la szarlotka na kruchym cieście.
Mam nadzieje, że Wam posmakuje.

Kruche ciasto z jabłkami z patelni

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1/2 szklanki cukru
(przyda się jeszcze z 3 łyżki do masy jabłkowej jeśli jabłka są kwaśne)
3 szklanki maki
4 jajka *(żółtka oddzielone od białek)*
2 łyżeczki proszku do pieczenia
250 g miękkiego masła
7 jabłek

Zaczynamy:

Na początku zagniatamy kruche ciasto.Można wszystko zrobić w malakserze, ale też i ręcznie. Zaczynamy od (jak ja to mówię) “podziabdziania” masła z mąką.
Potem dodajemy mąkę,cukier, proszek do pieczenia
oraz 4 żółtka i zagniatamy ciasto
Wszystko dzielimy na dwie (nierówne) części. Wkładamy do lodówki na 30 minut. Jedna część większa na spód oraz część mniejsza na kruszonkę.

W czasie gdy ciasto chłodzi się w lodówce przygotowujemy masę jabłkową.
Jabłuszka obieramy i ścieramy na tarce.
Przekładamy je na patelnie posypujemy cukrem, możemy doprawić cynamonem i tak smażymy je przez około 10/15 minut na małym ogniu co jakiś czas mieszając,
aby sok odparował.

Gdy masa jabłkowa jest gotowa pozwalamy jej ostygnąć.
Większą część ciasta układamy kawałkami na pokrytej papierem blaszce
i ugniatamy, aby połączyły się w cały płat.
Robimy dziureczki widelcem i wkładamy do piekarnika na 15/20 minut do 180*C.

W między czasie ubijamy białka ze szczyptą soli. Dodajemy stopniowo szklankę cukru pudru,
na końcu gdy piana jest już gotowa dodajemy łyżeczkę soku z cytryny
oraz łyżeczkę maki ziemniaczanej i delikatnie mieszamy już ręcznie.

Gdy spód jest już złocisty i troszeczkę ochłoną,
wykładamy masę z jabłek, na jabłka ubite białka
i ścieramy na tarce resztę kruchego ciasta.
Pieczemy przez około 20 minut na złocisty kolor w 180*C.

Ciasto podajemy wedle uznania. Ja lubię na ciepło z bitą śmietaną < 3

SMACZNEGO !!!

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 maślankę/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 mazurek wielkanocny

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 dostałamna 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

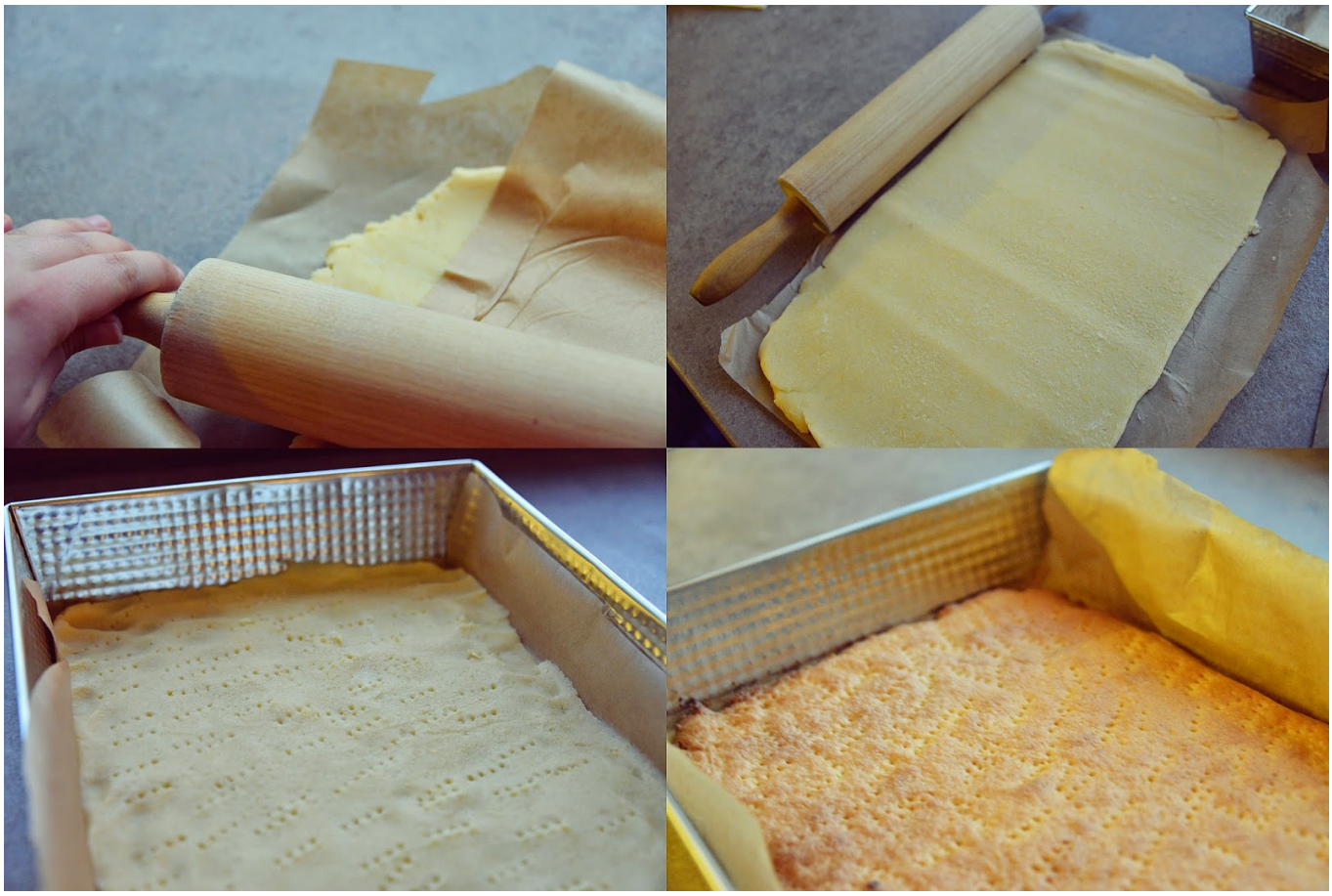
Składniki:

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)*

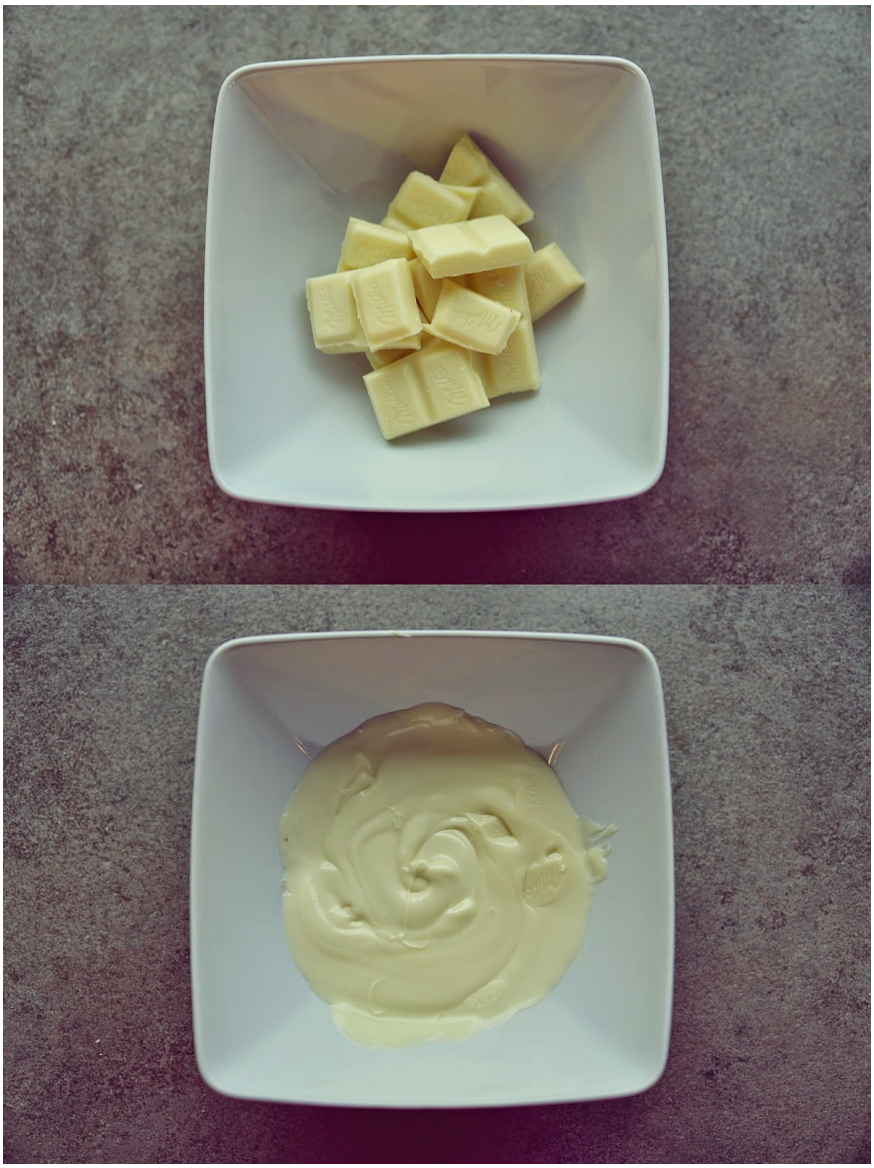
Zaczynamy:

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 konsystencje 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.

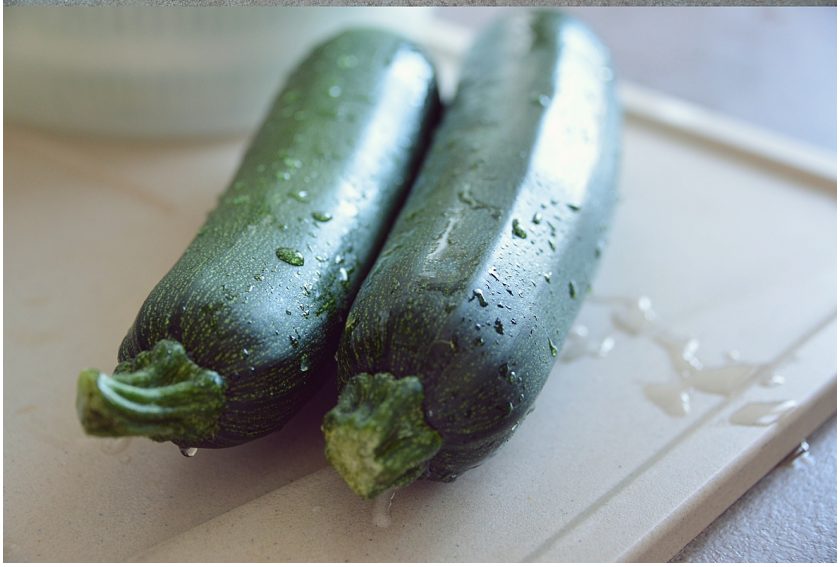
Ryż z cukinią i marchewka w sosie sojowym

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 między czasie,
gdy jest już gotowy wrzucamy go na patelnie do warzyw
i dodajemy sos sojowy.
Możemy również doprawić do smaku wedle uznania.
Tak przygotowane danie smażymy jeszcze chwilkę,
aby wszystkie składniki ładnie się połączyły.

Gotowy ryż podajemy posypany sezamem.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka