Spódniczka z wysokim stanem/wiosenny look

Mój dzisiejszy outfit to kolejny totalnie wygodny look! Już to powtarzałam milion razy, ale powiem milion pierwszy… WYGODA WYGODA WYGODA, a za ta wygoda ciągnie się również dość dziewczęcy image. Lubicie takie spódniczki ? JA bardzo ! Możemy je ubrać do balerinek, obcasów, ale sportowych trampek ! Totalna swoboda i wygoda. Do tego delikatna i zwiewna bluzeczka w kwiaty wpisująca się w klimaty wiosny i budzenia się przyrody do życia. Włosy to jeden wielki misz masz i o to chodzi ! Totalnie zadowolona buźka i wyglądamy jak milion dolarów nosząc na sobie ciuszki nie za miliony!

Zapraszam na zdjęcia…

Kurtka jeansowa – Zara
Koszulka w kwiatki – American Eagle
Spódniczka – H&M
Balerinki – H&M
Zegarek – Swatch
Torebka – Zara

Sałatka z awokado

Wiosna, cieplejszy wieje wiatr.

Wiosna, znów nam ubyło lat.
Wiosna, wiosna w koło rozkwitły bzy.
Skoro wiosna to i pyszne,
świeże sałatki, lekkie,
ale i pożywne.
Dzisiaj mam dla Was sałatkę z
awokado, kurczakiem, słodkimi koktajlowymi pomidorkami w
pysznym sosie.

Składniki na sałatkę:

1 miekkie awokado
1 słoik suszonych pomidorków
1 serek camembert
2 piersi z kurczaka
(dobrze przyprawione ziołami i słodką papryczką, usmażone na oliwie bez panierki)
7 pomidorków koktajlowych
1 mix sałat
Tarty ser długo-dojrzewający do posypania
Dodatkowo możemy uprażyć słoneczki do posypania.

Składniki na sos:

4 łyżki oliwy po suszonych pomidorkach
2 łyżki octu balsamicznego
2 łyżki płynnego miodu
sól i pieprz wedle uznania

Wykonanie:

Wszystko dokładnie mieszamy łyżką.

Zaczynamy:

Wszystkie składniki kroimy, pomidorki na pół, awokado w paseczki(obrywamy skórkę),

kurczaka również w paski. Serek w kwadraciki i suszone pomidorki także paseczki.
Sałatę wysypujemy na talerz i układamy wszystkie składniki na przemian.

Gdy wszystko jest pięknie ułożone polewamy sosem i posypujemy słonecznikiem.

SMACZNEGO !!!

Ciasteczka w nieco innej

wersji

Takim słonecznym niedzielom jak ta dziś mówimy TAK. Ja oczywiście wstałam dzisiaj z ogromnymi ambicjami, na produktywny dzień z matematyką, niestety stół w dużym pokoju (gdzie zazwyczaj się uczę)
jest położony tak blisko kuchni, że nie wytrzymałam i oczywiście zaczęłam piec.
Dla Was mam dzisiaj coś co przygotowałam już w tamtym tygodniu.
Są to ciasteczka, a może nazwiemy to rożki ciasteczkowe, które są tak przepyszne,
że wołanie o dokładkę się nie skończy!
Niestety ten przepis wymaga od was posiadania blendera, ale myślę,

że z mikserem może nie wyjść najgorzej, nie wiem nigdy nie próbowałam !
Mam nadzieję, że wypróbujecie bo naprawdę warto.

CIASTECZKOWE ROŻKI

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1 szklanka drobno zmielonych orzechów
2 szklanki posiekanych orzechów
3/4 szklanki miodu
1 szklanka mąki *(troszkę ponad)*
1/3 szklanki cukru
2 żółtka
1 kostka masła

Zaczynamy:

Mąkę *(ze szczyptą soli)* blendujemy z pokrojonym w kosteczkę masłem,
aby nabrało wyglądu okruszków chleba.
Dodajemy zmielone orzechy, cukier oraz żółtka i ponownie blendujemy
do uzyskania kremowej masy.

Powstałe ciasto rozprowadzamy na tortownicy.
(Pamiętajmy aby wysmarować ją tłuszczem i oprószyć bułką tartą jeśli tortownica nie jest silikonowa)

Na małym ogniu rozgrzewamy miód wraz z orzechami i tak przez około 2 minuty smażymy mieszając, aby orzechy dobrze wymieszały się z miodem.
Następnie wykładamy mieszankę na ciasto.

Zanim wsadzimy do nagrzanego do 170*C piekarnika, nożem kroimy rożki
i po upieczeniu, gdy ciasto jest jeszcze cieple ponownie kroimy wcześniej zaznaczone kawałki aby ciasto się nie kruszyło i łatwiej się je wyciągało z formy.
Pieczemy przez około 30-40 minut.
Po upieczeniu poprawiamy nożem zaznaczone rożki,
aby łatwiej je nam było później wyciągnąć i żeby nam się nie kruszyły.

SMACZNEGO !!!

Amerykańskie donaty

W tłusty czwartek przenieśmy się za ocean, bo tam najpopularniejszą wersją pączków są właśnie “donuts” ! W USA jednak ludzie chyba nadużywają tej słodkości, ale my w tłusty czwartek możemy sobie pozwolić. <3 Chyba wszyscy lubimy tą wersje pączków, z pyszną polewą…. jejusiu !
Nie ma co się zastanawiać !
Jeśli chodzi o ten przepis jest on troszkę bardziej wymagający, ale efekty są cudowne. Delikatne, puszyste, niczym z amerykańskiej kawiarni z pączkami, do których zamawiamy waniliowe latte… <3

Zacznijcie przygotowania od zrobienia rozczynu drożdżowego.

Składniki na rozczyn drożdżowy:

50 g świeżych droższy
1/3 szklanki mleka
2 łyżeczki cukru
4 łyżki mąki

ZACZYNAMY :

Drożdże kruszymy w misce, posypujemy cukrem, dodajemy mleko i mieszamy.
Następnie dodajemy mąkę i ponownie mieszamy aby nie było grudek.
Odstawiamy w cieple miejsce pod przykryciem na 20 minut , aby wyrosło.

Przelicznik kulinarny

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

Składniki na resztę ciasta :

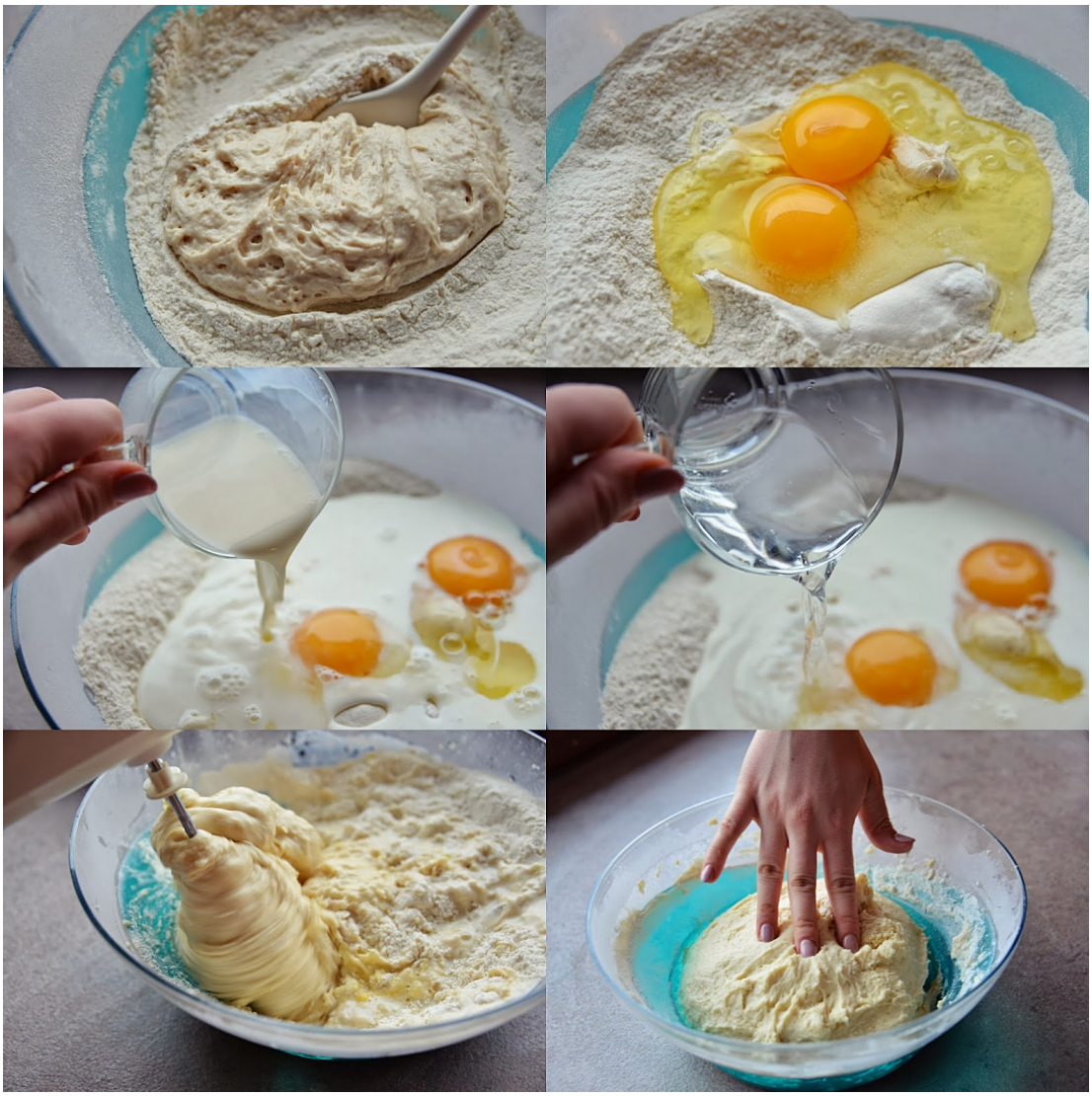
5 szklanek mąki
rozczyn drożdżowy
2 duże jajka

1,5 szklanki mleka
1/4 szklanki wody
1/2 szklanki cukru
szczypta soli
1/3 szklanki roztopionego masła
cukier wanilinowy

ZACZYNAMY :

Mąkę przesiewamy do miski i mieszamy z rozczynem drożdżowym.

Dodajemy resztę składników, następnie wszystko mieszamy mikserem, aż powstanie jednolita masa.



Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce i przykrywamy ścierką na półtorej godziny.

Gdy ciasto podroście, wykładamy na blat oproszony mąka i wałkujemy na placek o grubości 2 cm.

Szklanką wykrajamy kółka, następnie mniejsze przy pomocy kieliszka lub zwykłej zakrętki od butelki.

Tak przygotowane krążki odkładamy pod przykryciem na pół godziny w ciepłe miejsce.

Po upływie tego czasu, smażymy partiami na rozgrzanym oleju aż zarumienią się z obu stron.

Pięknie wysmażone donaty odkładamy na papierowy ręcznik aby wystygły.

Pachnące i ostygnięte donaty dekorujemy według uznania, można czekoladą, cukrem pudrem lub lukrem.

SMACZNEGO !!!

Ekspresowe Mini pączusie

Dzisiejszy przepis to po prostu **najszybszy** przepis na tłusto-czwartkowe pączki !
Nie tracimy czasu na robienie rozczynu drożdżowego, na wyrabianie ciasta i czekanie aż wyrośnie. Aczkolwiek, myślę, że jutro na blogu pojawi się przepis na amerykańskie donaty, których przygotowanie będzie wymagało od nas większej cierpliwości.
Dzisiaj wystarczy, że skoczycie do sklepu po danonki waniliowe
i jutro rano wstaniecie 30 minut szybciej, aby upiec świeżę cieplutkie,
obtoczone w cynamonowym cukrze pączki !

Przepis ten znalazłam na moim ukochanym blogu,
który odkryłam przez zakup książki pt. ,, Moje wypieki” .

Polecam z całego serducha.

Mini pączusie z serkiem homogenizowanym (ekspresowe)

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1,5 szklanki mąki
3 jajka
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
300 g serka homogenizowane

Zaczynamy:

Serek mieszamy z jajkami. moi KOCHANI!

Do gładkiej masy dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia
i ponownie mieszamy.

Do gorącego oleju wlewamy masę, najlepiej dużą łyżką, po czym moczymy ją w oleju aby masa łatwiej schodziła z łyżki.
Smażymy przez parę minut, co jakiś czas mieszając.
Po usmażeniu wykładamy na ręcznik papierowy i gdy są jeszcze cieple obtaczamy w cukrze z dodatkiem cynamonu.

SMACZNEGO !!!

ps. Mimo, że dopiero środa moje już wszystkie zjedzone…

Wszystkomaniaczka