

Szybki make-up zakrywający niedoskonałości

Chciałabym Wam dzisiaj pokazać "mój sposób na szybki i dobrze kryjący makijaż"

Niestety z moją cerą jest niedobrze. Na co dzień staram się nie nakładać na nią żadnych kosmetyków, by nie zatykać porów i nie obciążać za bardzo. Czasem jednak, gdy chcę zrobić jakieś zdjęcia, czy po prostu wyjść gdzieś ze znajomymi, warto coś tam na te 2 czy 3 godzinki nałożyć, choćby po to, by czuć się swobodniej i nie myśleć o tym że tu coś wysiać a tu coś wyskoczyło ! ☐

Wygląda to tak:

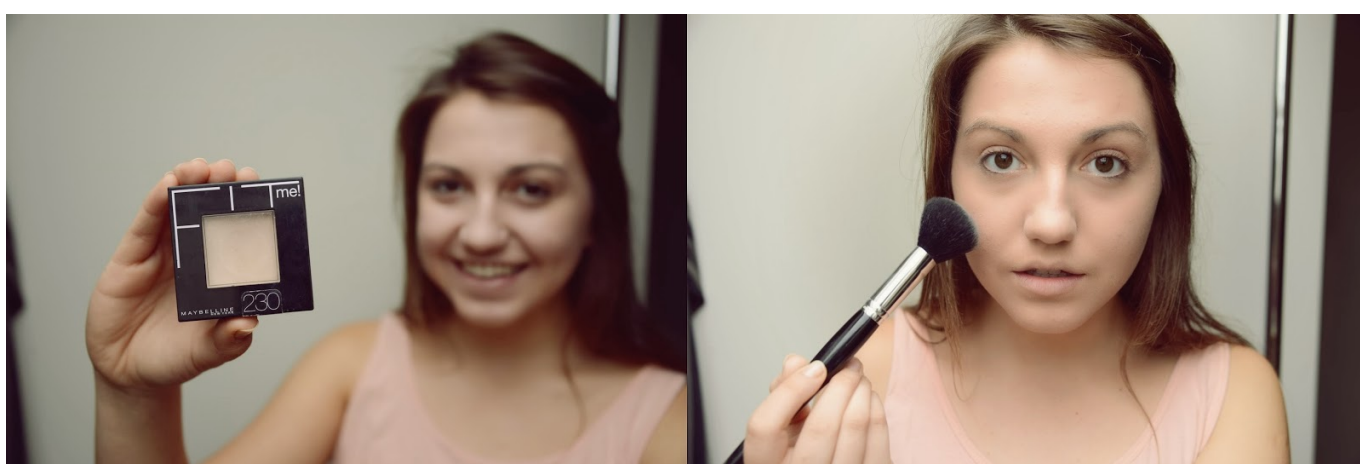
Na każdą niedoskonałość (a sporo ich jest) nakładam korektor (koniecznie jaśniejszy od fluidu) firmy Maybelline New York " FIT me! "



Następnie nakładam starannie fluid również firmy Maybelline New York



Zostawiam tak skórę na parę minut, żeby podkład wysechł i nie został starty wraz z nakładaniem pudru w kamieniu.



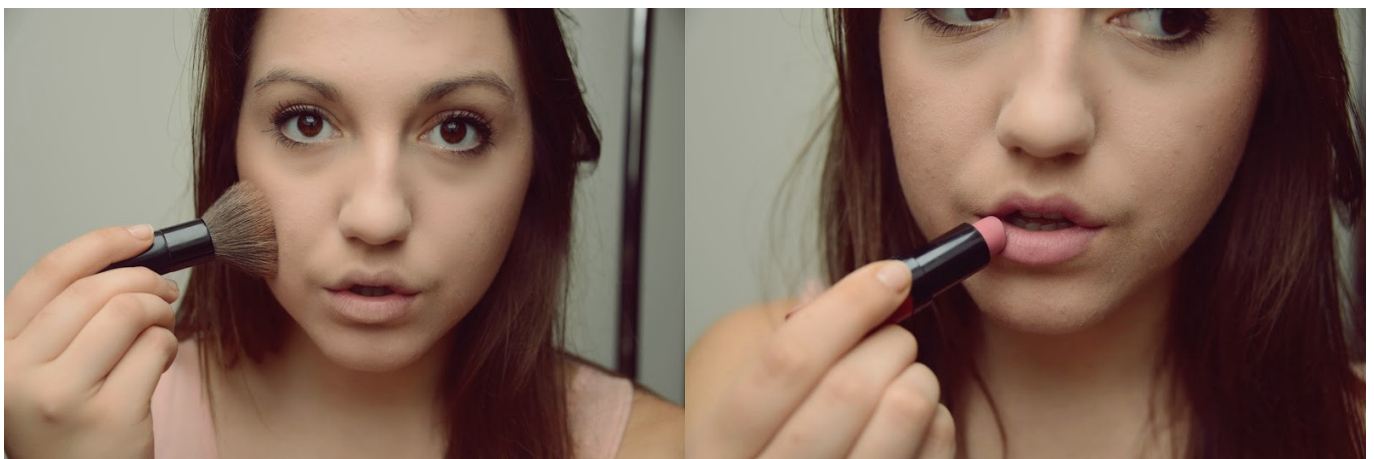
Teraz zajmuje się zrobieniem kreski na górnej powiece, używam eyeliner'a firmy Miss Sporty.



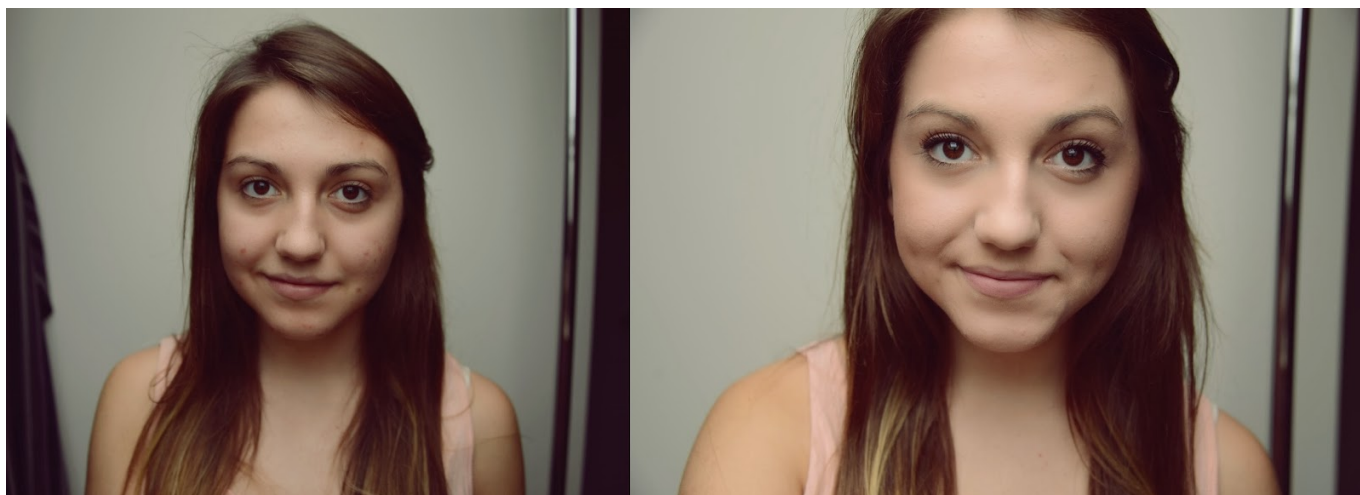
Rzęsy maluję czarnym tuszem firmy L'Oreal "Voluminous false fiber lashes".



Na końcu modeluje kształt twarzy różem i maluje usta lekko różowa pomadką.



I tak wygląda to mniej więcej PRZED i PO



Ciastka z białą czekoladą

Ostatnio doszłam do wniosku, że miesiąc październik stanie się na blogu miesiącem ciasteczkowym i przypadkiem znalazłam w internecie jakieś informacje, że rzeczywiście październik jest tzw.

„Cookie month” !

Mam nadzieję, że w pełni wszyscy to wykorzystamy i na naszych stołach nie zabraknie czegoś przepysznego do schrupania ☐

Ciasteczka z białą czekoladą

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 szklanki mąki
1/2 łyżeczka sody oczyszczonej
1 kostka masła

3/4 szklanki cukru
1 duże jajko
kilka kropli olejku waniliowego
(może to być po prostu cukier wanilinowy)
250 g dobrej białej czekolady pokrojonej w małą kosteczkę
(ja użyłam kupionej w USA białej czekolady
fenomenalnej firmy HERSHEY'S)



Zaczynamy:

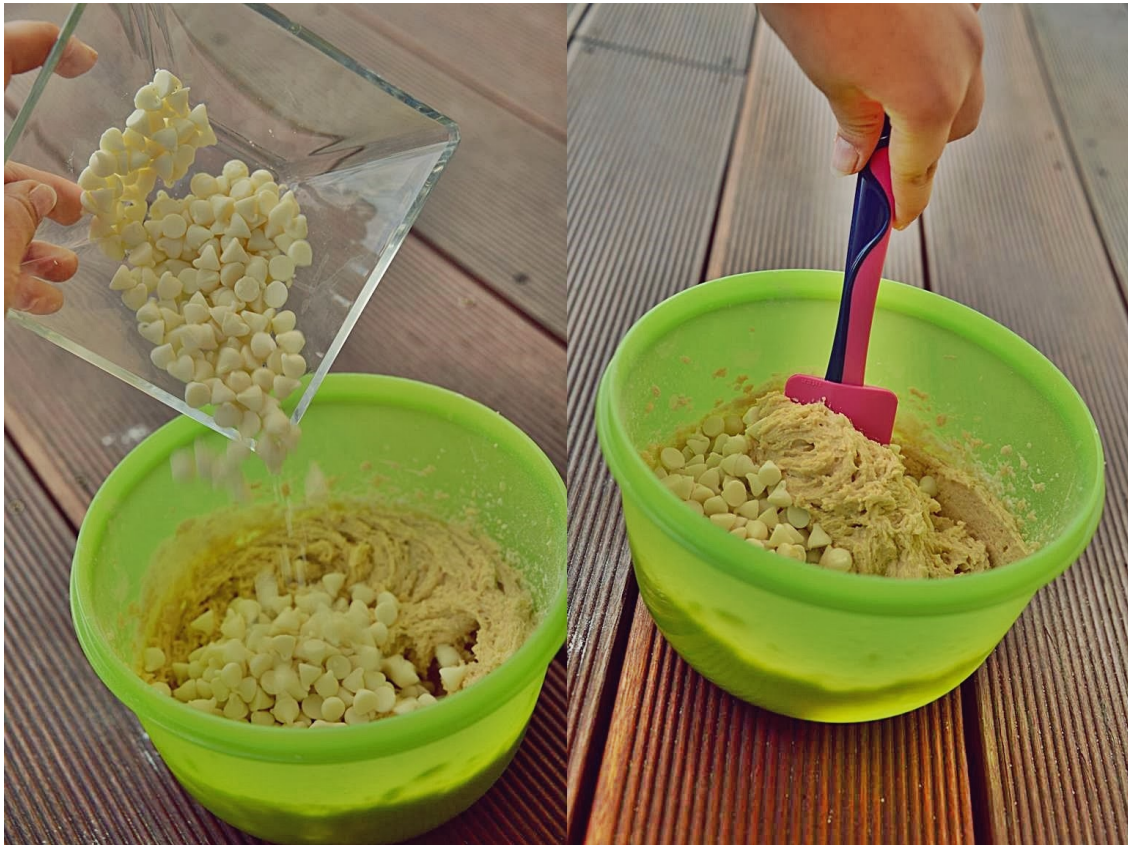
W misce mieszamy mąkę z sodą (dodaję też szczyptę soli)



Następnie w większej misce ucieramy masło z cukrem,
dodajemy jajka i olejek.
Gdy masa stanie się gładka dodajemy składniki suche.
MIKSU MIKSU MIKSU ☐



Odkładamy mikser, wsypujemy kawałki czekolady i mieszamy, ale już łyżką.



Nakładamy masę na blaszkę z pergaminem w odstępach około 3 cm

(*najwygodniej robi się to małą łyżeczką*)

I wkładamy do wcześniej nagrzanego piekarnika do 180°C



Ciastka Pieczemy około 15-20 minut na złociutki kolor.
Oczywiście po upieczeniu dajemy im wystygnąć na blaszce.

SMACZNEGO !!!



Babeczki z kremem

Lubimy takie szybkie, proste i pyszne przepisy ! Właściwie w tym przypadku ja daję Wam tylko przepis na kruche ciasto jako podstawa babeczki. Z przepisu na krem możecie skorzystać, ale nie musicie ☐ Możecie wybrać swój ulubiony smak budyniu, możecie zrobić masę z mascarpone, możecie na masę budyniową położyć jakieś owoce ☐ Możliwości jest co nie miara ! Szybko, prosto pysznie czyli to co ja lubię najbardziej Pamiętajcie tylko przy pieczeniu małych tart, aby wysmarować foremki masłem(lub margaryna) i posypać bułką tartą, aby babki wyszły Wam łatwo z foremek ☐

BABECZKI Z KREMEM !!!

Przelicznik kulinarny

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

Składniki na babeczki:

Pełna szklanka mąki
5 łyżek cukru pudru
Kostka chłodnego(ale nie twardego jak skała) masełka



Zaczynamy:

Mąkę przesiewam z cukrem
(to chyba już mój nawyk, nawet nie chodzi o pozbycie się np. muszki która dostała się w jakiś sposób do mąki, ale po to, żeby mąka nabrała powietrza i ciasto stało się pulchniejsze)

Jeśli macie w kuchni można dodać też cukier wanilinowy.
Kostkę masła kroimy w kostkę i zaczynamy szybkie ugniatanie ☐



Ja w pewnym momencie po prostu wyrzucam ciasto na blat i zagniatam.
Tak powstałe kule zawijamy folią i wkładamy do lodówki na 30 minut.



Schłodzone ciasto, w zależności od tego jaką blaszką dysponujemy, można rozwałkować i wykrawać krążki... Ja po prostu pokroiłam swoją kulę.

Wylepiamy formy ciastem.

Pieczemy na złoty kolor przez około 10 do 15 minut w temp. 180°C.



Tak upieczone babeczki odstawiamy do wystygnięcia i zajmujemy się kremem.

Składniki na krem to po prostu budyń waniliowy i trochę masła.
(ja dodałam pół kostki)

Budyń gotujemy jak zwykle i dajemy mu wystygnąć, po czym ucieramy z masłem.



Nakładamy krem, jeśli posiadamy-workiem cukiernicznym,
ale może to być po prostu papier złożony w tubkę.



Babeczki dekorujemy tym, na co w danym dniu mamy ochotę, może to być starta czekolada, owoce albo zwyczajnie możemy zostawić je w takiej postaci.

Odstawiamy do lodówki by masa zgęstniała.

SMACZNEGO !!!!!



Zakończenie sezonu w Zakopanem

CHORA CHORA CHORA CHORA

Ostatnie zawody w Zakopanem wykończyły mnie jeśli chodzi o moje gardło. Mimo to, jestem strasznie szczęśliwa, że udało mi się tam być ! Świetna atmosfera i mnóstwo świetnych ludzi sprawia, że człowiek zapomina o zmartwieniach! Energia bije od ludzi z ogromną siłą, dzięki czemu człowiek sam naładowuje się na kolejny tydzień w szkole czy na uczelni. LUBIE takie resety! LUBIE te zawody, na których nikt tak naprawdę już nie rywalizuje ze sobą, tylko świetnie się bawi. IDEALNE

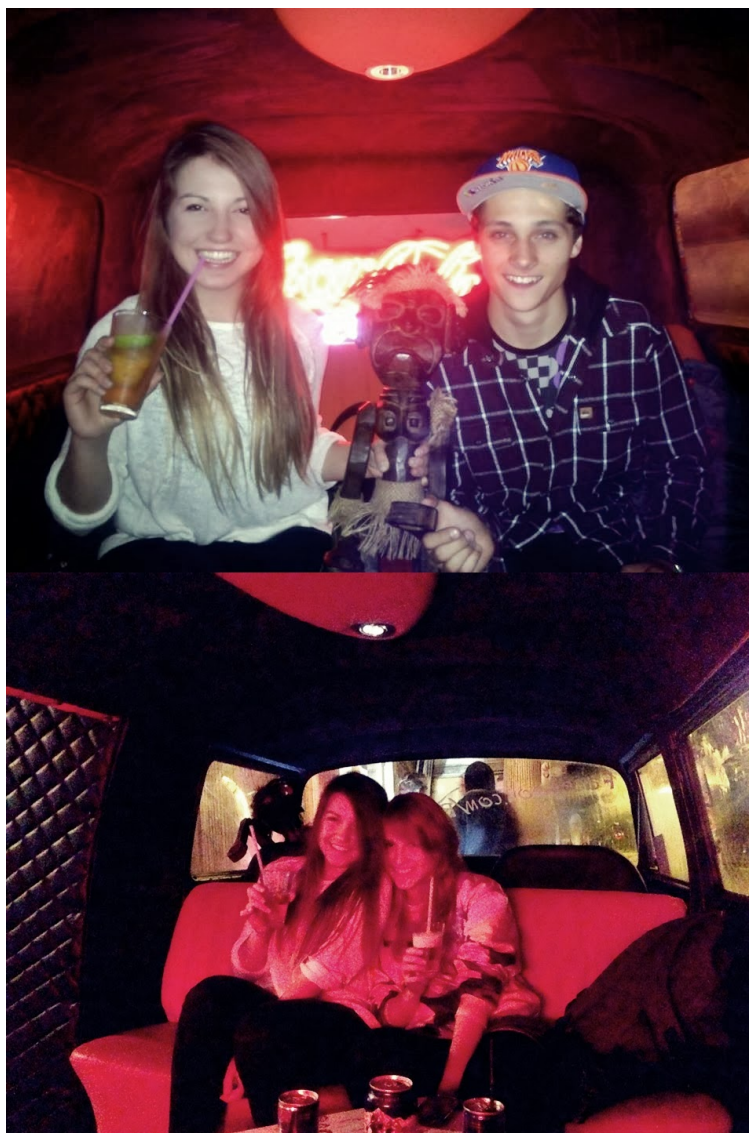
zakończenie sezonu ☐







Zamiast korzystać i jeździć, stałam się kibicem, jak to było
zanim zaczęłam przygodę z downhilliem...
Ale oczywiście afterparty było baaardzo udane!



I niestety od tygodnia siedzę w domu jako różowy smerf ...
Jeśli nie śpię, to leżę otulona ogromną ilością koców i
polarów.

I tak staram się nadrobić zaległości szkolne...
Wczoraj Ania miała swoje 18-naste urodziny, na których też
byłam tylko do godziny 21, ponieważ nie byłam w stanie nawet
usiedzieć ☹ Za co okropnie ją przepraszam !



A co najgorsze... Nie mam nawet sił, żeby odstresować się w
kuchni...

Ale jak tylko odzyskam siły to tam wracam !!!!

Bananowe muffinki

“Często-gęsto” zdarza mi się kupić banany a potem nawet nie zdążę ich zjeść bo już są pociemniałe, brzydkie i człowiek wcale nie ma na nie ochoty... Jest na to świetne rozwiązanie, które od jakiegoś czasu z ogromnym zapałem stosuje! Taki pomysł na wykorzystanie tych miękkich bananów to idealny sposób na prosty lunch, drugie śniadanie czy podwieczorek! Kto nie lubi sobie od czasu do czasu umilić dnia szybkim pieczeniem i pysznymi muffinkami. Czekoladowa polewa rozpływa się w ustach ! MNIAM MNIAM MNIAM ! Nie ma sensu nawet Was namawiać to po prostu sprawdzony przepis, który warto zapisać
!

BANANOWE MUFFINKI

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:

- 1 kostka masła
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki pokrojonej (deserowej) czekolady
- 1/4 szklanki mleka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 dojrzałe banany
- kilka kropelek aromatu waniliowego
- 3/4 szklanki brązowego cukru



Zaczynamy:

Mąkę przesiewamy przez sitko razem z proszkiem do pieczenia.



Dodajemy wszystkie składniki, oprócz bananów i czekolady.

MIKSU MIKSU MIKSU



Banany obieramy i kroimy w małe kawałki.



Wrzucamy do miski i dusimy dusicielem.



Dodajemy do masy wraz z czekoladą i mieszamy.



Ja w tym momencie nie potrafię powstrzymać się od próbowania masy.

Nakładamy do foremek na babeczki i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 15-20 minut.



Gdy babeczki są już złociste, wyciągamy je i odstawiamy do wystygnięcia.



Ja dodatkowo rozpuściłam czekoladę i polałam muffinki.



Starłam też białą czekoladę...



Po prostu nie mogłam się oprzeć.



Gdy ozdobicie muffinki czymś, na co macie ochotę, możecie w końcu wszystko schrupać !

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka

