

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 kawę 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

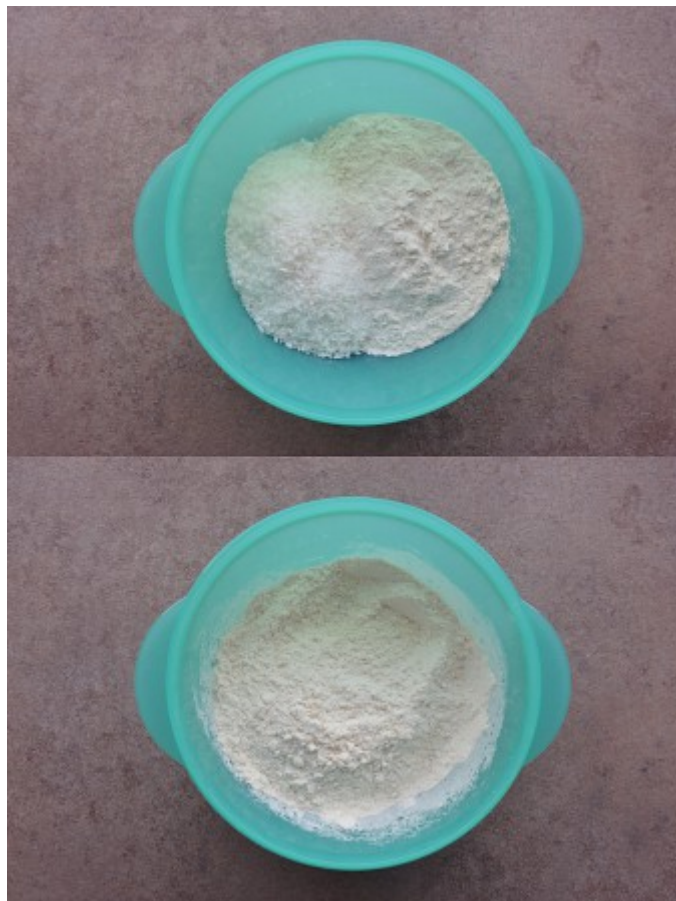
1 jajko

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



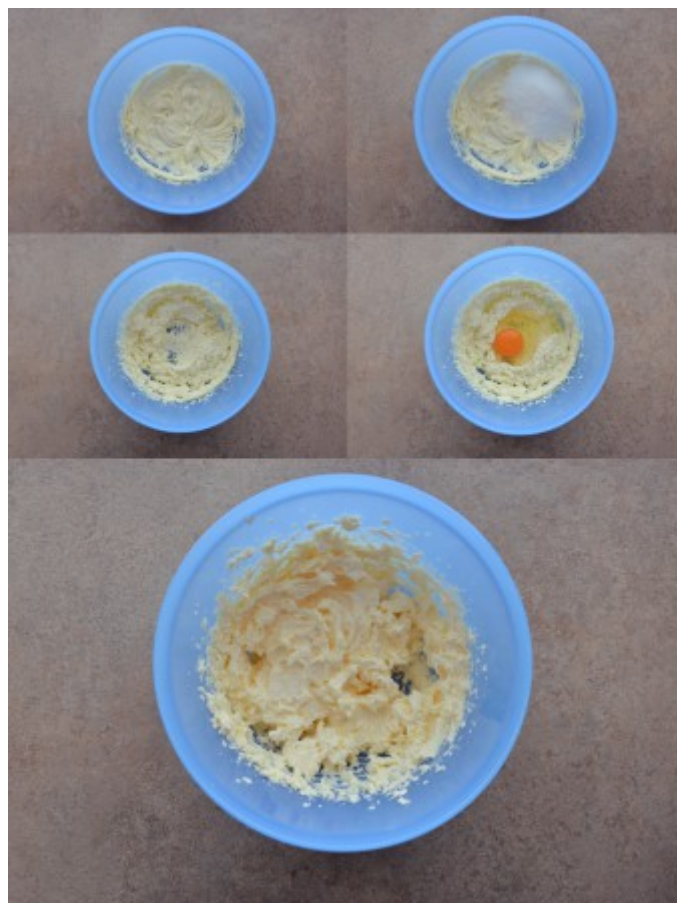
Zaczynamy:

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 kremową 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 !!!



Mini Torciki na Dzień Kobiet

Moje Panie...

Nadchodzi Dzień Kobiet, międzynarodowe święto NAS WSZYSTKICH KOCHANE.

Mam do Was ogromną prośbę. Poświęćcie ten dzień dla siebie ! Opuśćcie sprzątanie, naukę, zmartwienia...

Postarajcie się wstać rano z łóżka z uśmiechem na buzi i przeżyć każdą chwilę tego dnia w ten sam szczęśliwy sposób. Nawet jeśli coś się spierniczy, nawet jeśli wylejecie na siebie gorącą kawę, jeśli zatniecie się przy depilacji, Nawet jeśli coś się spierniczy, nawet jeśli wylejecie na siebie gorącą kawę, jeśli zatniecie się przy depilacji, nawet jeśli pojawi się uporczywy pryszcz na Waszych buźkach! Olejcie to! Właśnie wtedy kiedy będziecie miały w czterech literach wszystkie napotkane przeszkody, ten dzień stanie się piękny! Powtarzam...

TO NASZE ŚWIĘTO,
KAŻDEJ Z OSOBNĄ!

Nie przejmujcie się dietą, jeden dzień bez liczenia kalorii to przecież nie przestępstwo i nagle nie utyjemy 15 kg. Następnego dnia wypijecie rano szklankę ciepłej wody z cytryną, albo zjecie łyżkę otrębów i pomożecie naturze przetrawić wszystkie słodkie grzeszki!

Zróbcie sobie domową maseczkę, ubierzcie ulubioną sukienkę, umalujcie się swoimi najlepszymi kosmetykami, zróbcie sobie paznokcie, posłuchajcie „Cztery Pory Roku“ Vivaldiego, potańczcie i pouśmiejcie się do siebie w lustrze. Zobaczcie jakie piękne i cudowne jesteście.

Mam nadzieję, że ten dzień będzie dla Was wyjątkowy!

Aby ułatwić Wam pracę nad wyjątkowymi łakociami, mam dla Was szybki, a co ważne BARDZO PROSTY przepis na mini torciki.

Możecie zrobić go dla siebie i przyjaciółek, ale możecie podsunąć też przepis do wykonania Waszym facetom!!!

Panowie...

Wyzywam Was do tego zdania!!! ☐ Jestem pewna, że dacie rade! Może się wydawać, że przepis jest trudny, czasochłonny... ale to NIEPRAWDA. Panowie kochani bądźcie odważni i pokażcie, że dacie rade ! Dla Waszych ukochanych, niesamowitych i pięknych kobiet.

Trzymam Kciuki!!!

Mini Torciki na Dzień Kobiet

Przelicznik kulinarny

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

Składniki na biszkopt:

4 jajka

$\frac{3}{4}$ szklanki mąki

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 cukier wanilinowy



Wykonanie:

Zacznij od rozgrzania piekarnika do 180°C. Przygotuj również blaszkę i wyłóż ją papierem do pieczenia.

Oddziel żółtka od białek.

(Jeśli kompletnie nie potrafisz sobie z tym poradzić to wbij całe jajko na dłoń i pozwól, aby białko przedostało się między Twoimi palcami, wtedy żółtko przełóż do innej miski)

W jednej misce dokładnie zmiksuj żółtka i po chwili zacznij stopniowo dodawać mąkę, cukier i proszek do pieczenia i miksuj aż powstanie gładka masa. W drugiej misce ubij białka na sztywną pianę



Odstawiamy mikser i delikatnie łączymy obie masy. Wystarczy zrobić to łyżką.

Przekładamy wszystko do blaszki i wyrównujemy powierzchnie.

Błache wkładamy do rozgrzanego piekarnika na około 15/16 minut, aby biszkopt upiekł się na złoty kolor. Po upieczeniu odłóż blachę na bok, aby wystygła.

Gdy biszkopt już przestygł wyciągnij go z blachy i odwróć, aby sciągnąć papier.



Teraz zabieramy się za wykrajanie naszych kółek. Użyjcie do tego zwykłych szklanek. Postarajcie się zrobić to logicznie aby wyszło Wam jak najwięcej okrągłych biszkopcików.

Jeśli chcecie by Wasz torcik był bardziej wilgotny i dodatkowo miał w sobie nutkę kawy możecie połączyć każde kułeczek dwoma łyżeczkami zaparzonej kawy.

Tak przygotowane biszkopciki odkładamy na bok.



Składniki na masę:

200/250 g mascarpone

1 szklanka śmietanki 30%

1 łyżka (lub dwie jeśli lubicie na słodko) cukru pudru
 $\frac{1}{2}$ startej gorzkiej czekolady



Wykonanie:

Śmietankę razem z serkiem mascarpone miksujemy na gładką masę, dodajemy cukru i jeszcze chwilę miksujemy. Na końcu dodajemy startą czekoladę i mieszamy łyżką.



Zabieramy się za ułożenie naszych kremowych torcików.

Zaczynamy oczywiście od biszkoptów, następnie nagładamy dwie pełne łyżki masy, wyładzamy i przekładamy biszkoptem, tą procedure możecie powtórzyć dwa razy (dla większej ilości niższych torcików) lub nawet cztery (dla dwóch wysokich torcików). Pamiętajcie tylko aby zakończyć masą. Wierzch możecie udekorować tarta czekolada czy np. Truskawkami.

Smacznego Kochani ☐ !



Domowe pesto z bazylii

Dzisiaj mam dla Was przepis na szybki, ale bardzo bardzo przepyszny domowy obiadek.

Ale zanim przejdę do przepisu, chce podzielić się z Wami jedną z lekcji z książki Reginy Brett "Bóg Nigdy Nie Mruga".

Lekcja 10 nosi tytuł: ***Bóg nigdy nie daje nam więcej, niż potrafimy udźwignąć.***

Zaznaczyłam w tym rozdziale parę zdań, które pozwoliły mi wziąć duży oddech i wyrzucić z siebie wraz z wydychanym powietrzem wszystkie złe myśli, moje skargi, żale itd.



Dobrze czasem powiedzieć sobie w trudnych chwilach DAM RADĘ (stąd też mój tatuaż "With God all things are possible"), Bóg przecież nie da mi na barki więcej niż mogłabym udźwignąć.

Lekcja 10 opisuje nam historie Paul'a, męża i ojca 5 dzieci. Gdy na świat przychodzi 6 dziecko (Brett), okazuje się, że ma zespół Downa, jest opóźniony w rozwoju. Mimo trudności, kochają syna jak resztę swoich dzieci, ale niestety po 3 latach Veronica (matka) umiera na raka. Paul zostaje sam z 6 dziećmi w tym z Brettem, który wymaga ogromnej opieki. Wdowiec traci pracę, ale wychodzi z tych wszystkich nieszczęść z podniesioną głową. Trzyma rodzinę razem. Wykonuje domowe obowiązki gdy dzieci już śpią wieczorem. Daje swoim im przede wszystkim MIŁOŚĆ. Zaczyna pracować w domu i nigdy nie narzeka

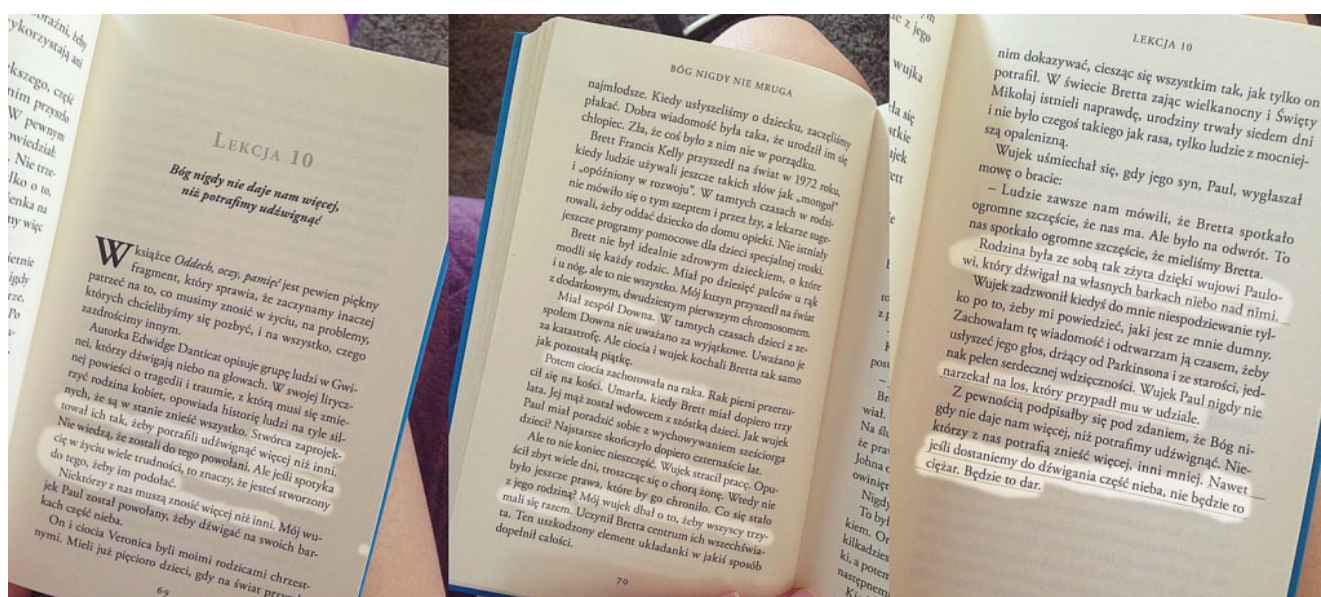
na to co go spotyka. Ich życie nie jest łatwe, ale Brett staje się dla rodzeństwa centrum ich własnego wszechświata. Ich brat nauczył rodzeństwo przede wszystkim radości z każdego oddechu.

“Rodzina była ze sobą żyta dzięki Paulowi, który dźwigał na własnych barkach niebo nad nimi. ”

“Nawet jeśli dostaniemy do dźwigania część nieba, nie będzie to ciężar. BĘDZIE TO DAR ”

Każdy z nas jest inny i każdy z nas potrafi znieść więcej lub mniej, ale to co najważniejsze

NIGDY nie dostaniemy więcej niż moglibyśmy udźwignąć. □



Wracając do przepisu...

Przepis na pesto z bazylią, tym razem nie z orzeszkami pinii, dla mnie są one po prostu za drogie, za małe w woreczek płacimy ponad 20 zł. W moim pesto używam orzechów włoskich, które według mnie świetnie zastępują swoich droższych kuzynów □ Świeżą bazylię możemy dostać w każdym supermarkecie. Jest to koszt 3 do 4 zł, a jak dla mnie to też świetna roślina doniczkowa do kuchni.

Oczywiście w sklepach dostępny jest gotowe pesto, ale składniki mnie przerażają, a koszt takiego pesto nie jest mały.

SOS PESTO Z BAZYLIĄ ma w swoim składzie olej słonecznikowy, a

to przecież oliwa z oliwek powinna się tam znaleźć.

Oprócz tego LIZOZYM z jaj, czyli substancje konserwująca E 1105. Nie jest to związek bardzo szkodliwy, aczkolwiek może powodować alergię i co ciekawe znajduje się głównie w krwi, ślinie i łzach ludzkich.

Moje pytanie to PO CO W PESTO płatki ziemniaczane i cukier? Oczywiście nie obyło się bez regulatora kwasowości w tym przypadku Laktonu kwasu glukonowego.

Orzeszków piniowych tylko 1%...

I za to wszystko płacimy 10-15 zł ?

Ten sos Pesto z Bazylia i tak nie zaskoczył mnie tak bardzo jak Pesto, które kupić można w Tesco. 14,99 zł płacimy za serwatkę w proszku, aromat z bazylii, aromaty z mleka, czosnku, maślanek w proszku.... AŻ OCZY BOLA !



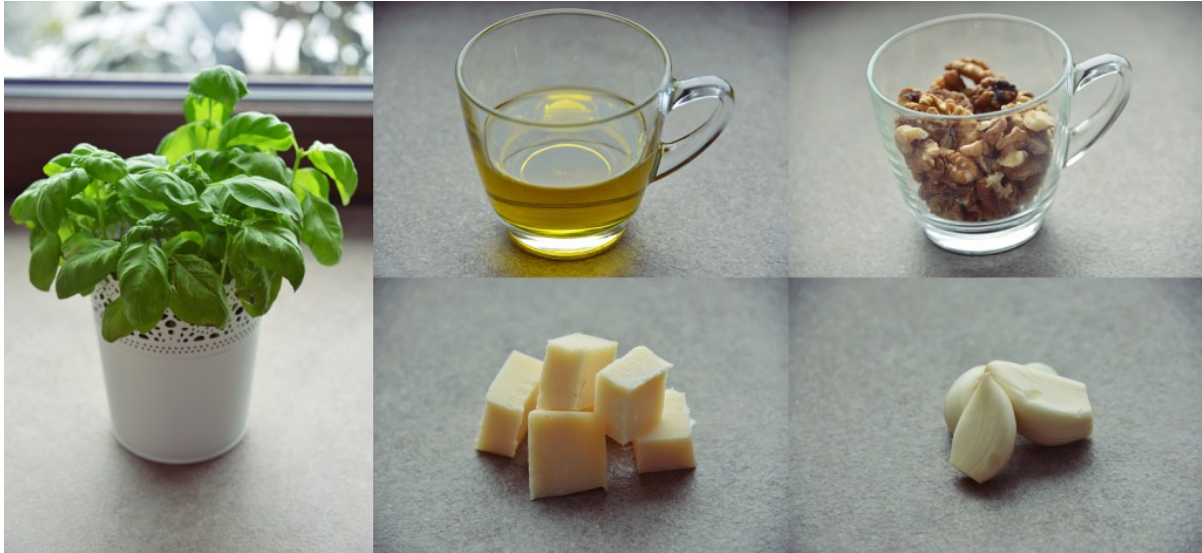
Dlatego dzisiaj mam dla Was przepis na prawdziwe pesto, które możecie zrobić w domu i wymieszać z gorącym, ugotowanym makaronem.

DOMOWE PESTO Z BAZYLI

Składniki:

2 duże garści świeżych liści bazylii
1/2 szklanki oliwy z oliwek

1/2 szklanki orzechów włoskich,
1/2 szklanki sera twardego, dojrzewającego np. Grana Padano
ok. 100g
4 ząbki czosnku
sól i pieprz do smaku



Wykonanie:

Wszystkie składniki blendujemy razem. Możecie to zrobić w dużym blenderze, ale też przy pomocy tego ręcznego odpowiednika. Gdybyście nie mieli ani jednego ani drugiego wtedy poszatkujcie dokładnie wszystkie składniki (ser wystarczy zetrzeć na tarku) i ugniatajcie wszystko przez dobre 4/5 minut w misce np. przy pomocy kulki do ucierania mas. Pesto powinno nie być za oleiste, ale też nie za suche.



Takie pesto najlepiej przechowywać dokładnie przykryte folią,
aby nie dostawało się powietrze.

Przed podaniem wystarczy wymieszać z ugotowanym ciepłym
makaronem, można dodać podprażone orzechy włoskie i pomidorki
koktajlowe.

Pesto możecie podać na bruschettach, z pokrojonymi
pomidorkami.

Pamiętajcie tylko aby nie podgrzewać za długo naszego sosu,
bo stanie się gorzki.

SMACZNEGO !!!



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 błahe 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
DANCE
LOUD
DREAMS
GLASSY
HELPER
WALK
♥
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.
Farther apart.
Maybe a distance.
But never in heart ♥



- Going to see "Percy Jackson" -
♪ P P P ♪
♪ 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 alone...
I like you a little,
at first a little,
except
ALOT!



HATERS GONNA HATE
I'm not being easy with you...
POTATOES GONNA POTATE
The potatoes



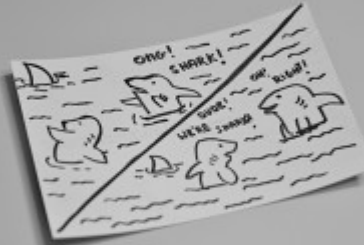
WAKING UP WITH YOU...
I want you
I want your sleep without me
I want to be the normal girl for the space
I DON'T WANT TO SHARE YOU



Being cute MONSTERS!
AAAAA aaaaa!
But you know what? I agree
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 !