Czekoladowe babeczki z nutą przyprawy korzennej

Kochani, ten przepis to strzał w dziesiątke na Święta. Nie dość, że smakuje pysznie, rozpływa się w ustach, to gdy pieczemy babeczki cały dom pachnie jak gorąca czekolada i pierniczki! Przepis bardzo prosty, jak zawsze, ale tym razem też chciałabym, żebyście zrobili do babeczek krem! Ja odkąd jestem w USA, za każdym razem gdy piekę babeczki robię też krem z serka typu philadelphia. Jest to tzw. cream cheese frosting, uwielbiany przez amerykanów! Co ciekawe, tutaj w Dallas bardzo ciężko kupić twaróg, taki zwykły biały ser, z którego pieczemy polskie serniki.

Tutejsze serniki są bardzo kremowe, właściwie rozpływają się w ustach, nie są suche, bo wszystkie piecze się z kremowych serków. Oczywiście… rozgadałam się nie na temat, sernik będzie na początku przyszłego tygodnia! Dzisiaj babeczki! Bardzo łatwe jest ozdobienie babeczek i kremu po prostu barwnikami spożywczymi, także jeśli nie macie takich dekoracji jak ja użyłam w moim przepisie, wystarczy w supermarkecie kupić barwniki i zafarbować np. kryształowy cukier na zielono. Można wtedy nasz krem obsypać takimi zielonymi kryształkami! Ważne żeby być kreatywnym. Jestem pewna, że wiele/u z Was potrafi zrobić na wykałaczkach takie mikołajki,choinki czy renifery! Dla chcącego nic trudnego! <3 Trzymam kciuki i czekam na Wasze opinie!

Czekoladowo-korzenne babeczki z kremem

Składniki na babeczki:

1 szklanka mąki
130 g masła (około 2/3 kostki)

3/4 szklanki cukru (ja użyłam brązowego)
2 jajka
1/2 szklanki śmietany (najlepiej tą tłustą, 18%)
1/2 tabliczki gorzkiej czekolady (może być więcej <3)
1/3 szklanki prawdziwego kakao
1 duża łyżka przyprawy korzennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
1,5 łyżeczki ekstraktu z wanilii

Składniki na krem:

200 g serka typu philadelphia
1/2 szklanki cukru pudru
1 łyżeczka cynamonu (opcjonalnie)

Wykonanie:

Zaczynamy od babeczek. W dużej misce dokładnie mieszamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, oraz przyprawę korzenną i odstawiamy na bok.

Teraz zabieramy się za roztopienie masła. Najlepiej zrobić to powoli w garnuszku na małym ogniu. Następnie ściągamy roztopione masło z ognia i dodajemy pokrojona czekoladę i mieszamy dokładnie, aby się dobrze zmieszało. Gdy masło z czekoladą trochę przestygnie dodajemy kakao i również dokładnie mieszamy. Taką masę czekoladową odstawiamy na bok, aby ostygnęła.

W osobnej misce ubijamy mikserem jajka z cukrem i ekstraktem na puszystą masę.

Do naszej masy dodajemy przestudzoną czekoladę i ponownie miksujemy.
Następnie na przemian dodajemy po łyżce mieszanki mącznej (przygotowanej wcześniej) i śmietany. Nie używamy już miksera, a szpatułki czy po prostu zwykłej łyżki.
Chodzi nam tylko o połączenie się składników.

Gotową masę przekładamy do foremek na babeczki do 3/4 wysokości (urosną!) i pieczemy przez około 18-20 minut w temperaturze 180*C. W razie gdybyście nie byli pewni czy babeczki są już upieczone, wystarczy sprawdzić wykałaczką czy wnętrze babeczek jest suche.

Ciepłe babeczki zostawiamy w formie do wystygnięcia a my bierzemy się za przygotowanie kremu.

Serek (w temp. pokojowej), cukier oraz cynamon miksujemy na wysokich obrotach do powstania kremowej masy i GOTOWE !

Teraz już od Was zależy jak ozdobicie babeczki, możecie odkroić półokrągły czubek nałożyć łyżką masę na babeczkę i przykryć odkrojonym czubkiem. Jeśli macie rękaw, to mega, możecie zrobić na babeczkach warstwę “śniegu” i posypać np. kakao lub wydrukować na kolorowym papierze napis: WESOŁYCH ŚWIĄT! i przykleić do wykałaczki. Jest mnóstwo pomysłów!

Warto po zakończonych dekoracjach wstawić babeczki na godzinę do lodówki, aby masa zastygła.

SMACZNEGO Zea oceanu!

MERRY!
wszystkomaniaczka.pl

Bananowe muffinki z kruszonką

Kochani moi drodzy ! Dzisiaj przedstawiam Wam ulubiony przepis mojego męża! Pyszniutkie, idealne, wilgotne w środku, ale crunchy na wierzchu… bananowe mufinki, które zazwyczaj piekę w każdy czwartek gdy resztka bananów z sobotnich zakupów nie nadaje się już do jedzenia w sposób, że tak to nazwę

“nieprzetworzony”. Jakiś czas temu szukałam jakiegoś dobrego przepisu, a dokładniej mówiąc idealnego przepisu do wykorzystania bardzo dojrzałych bananów, bo oprócz bananowego chleba, który możecie znaleźć w tym linku ->KLIK, oraz mojego starego przepisu na bananowe mufinki chciałam wynaleźć coś czym trafie do mojego Dominicka, który za bardzo nie lubi ani owoców ani warzyw co dziwne bananów podobno też nie lubi… Ten przepis to strzał w 10! Nie ukrywam, trochę go zmodyfikowałam bo cukru 3/4 szklanki to przesada, przecież dojrzałe banany mają w sobie już dość dużo słodkości.

Dlatego ja polecam użyć 1/3 szklanki cukru, po spróbowaniu bananów oczywiście, a nóż okażą się niesłodkie…Także konec gadania, mam nadzieje, że Was przekonałam, bo WARTO WARTO WARTO! Mam nadzieję, że też rozkochacie w sobie Waszych bliskich po upieczeniu moich babeczek!

Dajcie znać jak poszło!

Bananowe muffinki z kruszonką

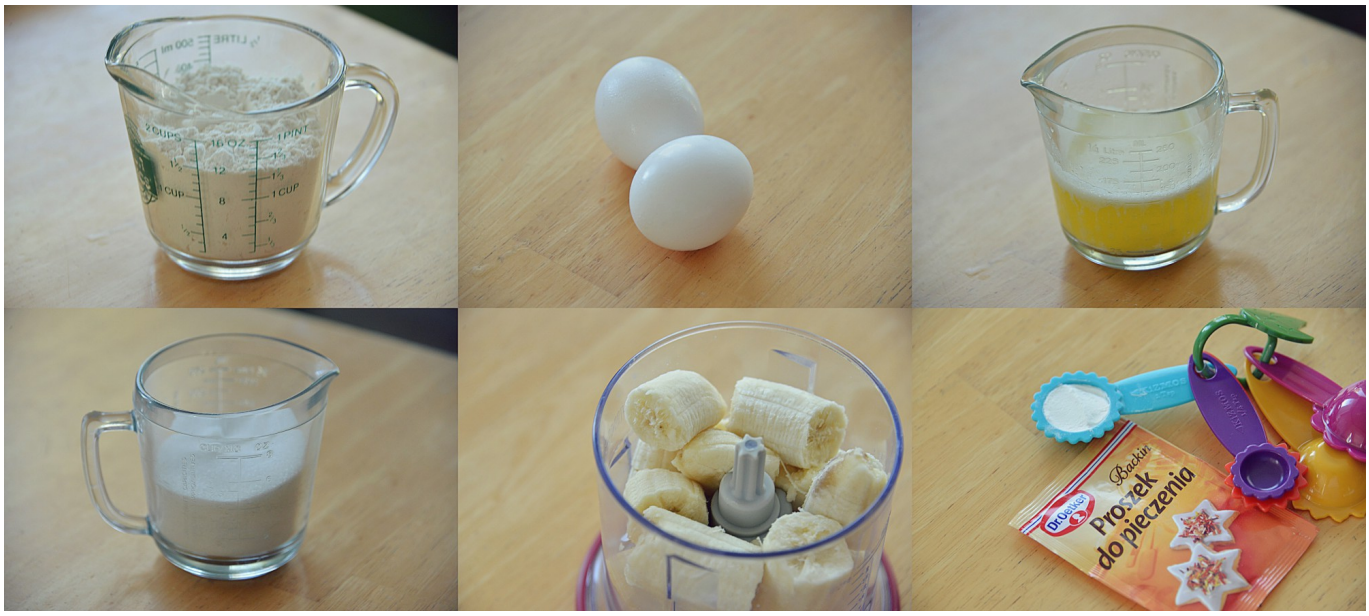
Składniki:

1 i 1/2 szklanki mąki
1/2 szklanki roztopionego masła
1/3 szklanki cukru
2 małe lub 1 duże jajko
3 dojrzałe banany
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody

+ na Kruszonkę

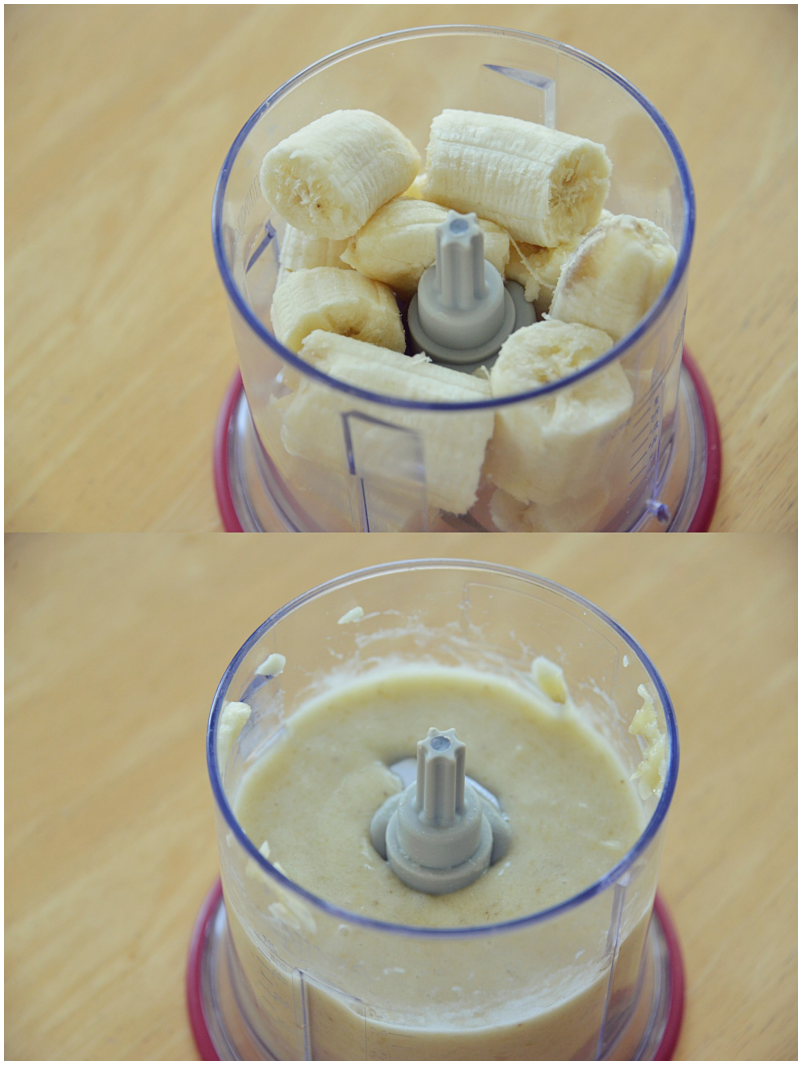
2 łyżki roztopionego masła
1/4 szklanki cukru

3 łyżki mąki



Wykoananie:

Zaczynamy od zgniecenia bananów. Ja robie to zwykle w blenderze,
ale jak lubicie większe kawałki to wystarczy ubijaczka do ziemniaków.



Następnie łączymy suche składniki tzn. mąkę, cukier, sodę i proszek do pieczenia razem, a mokre tzn. jajka i roztopione masło razem, potem dodajemy do składników mokrych naszą masę bananową.

Teraz łączymy wszystkie składniki razem, mokre oraz suche. Jeśli macie ochotę możecie dodać pokrojoną czekoladę, lub pokrojone orzechy.
Ja zawsze dodaję czekoladę, albo tzw. karmelkowe “bites”.

Odstawiamy masę na bok i bierzemy się za zrobienie kruszonki. Wszystkie składniki po prostu dokładnie mieszamy, aby powstały “okruchy chleba”.

Mase na mufinki przelewamy do papilotek, zazwyczaj wypełniamy je do 3/4 wysokości, ja lubię gdy mufinki są wyrośnięte ponad papilotki więc nakładam troszkę więcej. Następnie posypujemy nasze nieupieczone babeczki masą na kruszonkę. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 180*C przez około 18-20 minut, w zależności od wielkości waszych babeczek.

SMACZNEGO zza oceanu!

PS. Nie zapomnijcie odwiedzić mojego brata kanału na YouTube oraz LIKE’nąć jego fanpage!

https://www.facebook.com/W-samochodzie-u-Szymona-533450026821860/?fref=ts

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 praca, 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!

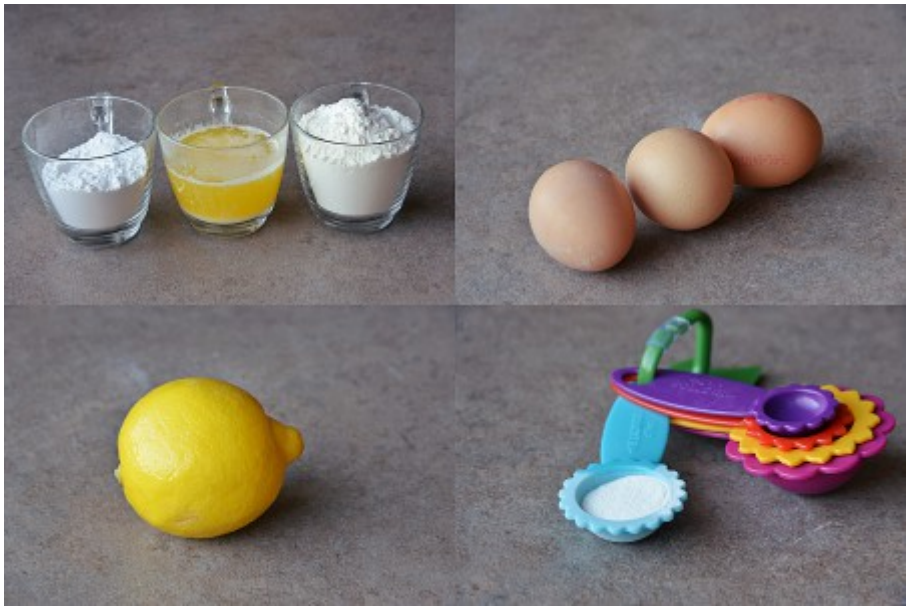
Delikatne Cytrynowe Muffiny

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 zróbcie 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 sztywna pianę, ale o taką o lekkiej konsystencji. Następne 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 !!!

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 !!!

Delikatne babeczki z kremem i płatkami śniegu/ Soft cupcakes with cream and snowflake icing.

ŻYCIE Z BABECZKA SMAKUJE LEPIEJ <3

Powoli zbliżamy się do cudownego czasu Bożego Narodzenia. W telewizji jest pełno reklam dotyczących produktów świątecznych….

Jeszcze nie ma śniegu, ale miejmy nadzieje, że pojawi się jak najszybciej
i będzie skrzypiał nam pod butami
W tamtym roku starałam się dodawać świąteczne przepisy szybciej, abyście mieli z czego wybrać coś ulubionego na Wigilie. Mam nadzieje, że w tym roku też mi się to uda.

Aczkolwiek, obawiam się tego, że zabraknie mi na wszystko czasu. W tym roku powtarzamy rozpoczęta przeze mnie rok temu tradycje pieczenia ciastek na Koncert Charytatywny 1 LO w moim rodzinnym mieście. Tym razem jednak ciastka nie będą pieczone przeze mnie, ale z moich ulubionych przepisów. Zebrałam grupę dziewczyn, zdobyłam pieniądze na zakup produktów dla nich i mam nadzieję, że ta akcja wypadnie tak dobrze jak w tamtym roku. Przypomnę, że przy nakładzie 200 zł na składniki oraz materiały do pakowania udało nam się zebrać aż 800 zł za sprzedaż ciasteczek. !
Mam nadzieję, że w tym roku przyjdą na koncert osoby równie głodne i chętne by pomagać. Co więcej, zostałam poproszona w tym roku o poprowadzenie tego koncertu, ja szczerze uważam, że totalnie się do tego nie nadaje… Ja Maniaczka, stawiająca błąd za błędem w wypracowaniach czy mówiąca : LekkoatleTYCZKI, a nie LekkoATLETKI ! Stwierdziłam jednak, że to dobra okazja na pozostawienie w Polsce czegoś miłego po sobie i że będzie to moje ostatnie wystąpienie publiczne w moim byłym liceum. Brak czasu i snu powoli zaczyna mnie dobijać. Dodatkowo uczę się do egzaminu SAT, który piszę 6 grudnia. Na nauce spędzam 70% dnia… kolejne 20% na pisaniu scenariusza na w.w imprezę, 5% spędzam na robieniu kolejnej kawy i 5% na obudzeniu się i zaśnięciu. Bardzo mi brakuje krzątania się w kuchni, beztroskiego i z napływem nowych pomysłów do gotowania, ale niestety na razie musiałam odstawić to na plan boczny. Musze Wam też opowiedzieć coś więcej o moich zaręczynach, ale nie chce Was na raz zamęczać taką ilością tekstu. Obiecuję, że coś się pojawi !

Ciumaski dla Was i dajcie mi znać czy już wypróbowaliście maskę na włosy ! <3
Ja właśnie mam ją na głowie

LIFE WITH CUPCAKES TASTES THE BEST <3

Slowly it is getting closer and closer to Christmas time. On TV we’re starting to see more and more of these commercials trying to sell us their holiday products….There’s no snow yet, but we’re still hoping that it’ll show up really soon and we’ll be able to hear the satisfying *crunch crunch crunch* sound effects of our winter boots as we walk on the layer of snow covering the ground Last year I tried to add holiday recipes early enough for you guys to be able to have something to choose from and prepare before Christmas Eve rolled around. I hope that this year I will be able to do the same. Unfortunately I’m a little bit afraid of the little time that I have had lately and I fear that I might not have enough time. This year I will repeat the tradition begun last year in which I bake cookies for 1st LO’s (my high school) Charity Concert in my home town. This time though, the cookies won’t be bakes personally by me, but they’ll still be my beloved recipes from my blog. I gathered a group of eager girls from my high school, arranged funding for purchasing the recipe ingredients for them, and I have high hopes that the charity cookie sales will be a huge hit just like last year. If I recall, from about 200 PLN that we spent for the cookie ingredients and packaging materials that year, we were able to collect a whopping 800 PLN in return from the sales of those baked cookies. ! I really hope that this year the people that come addend the concert will be just as hungry and have just as benevolent hearts as in the pervious year. And what’s more is that I was even asked to lead this year’s Charity Concert as the emcee, but I honesty think, that I am TOTALLY NOT the right person for this job….I, Maniaczka, make mistake after mistake when speaking and writing in Polish. In any case though, after giving it some thought, I believe that this will be a good opportunity for leaving Poland with a warm and memorable piece of myself, and that this will be my last public performance at my (already graduated from) high school. The lack of time and sleep are really starting to knock on my door. In addition, lately I’ve been constantly learning and preparing myself for my first attempt at the SAT, which I will take on the 6th of December. For the last few weeks, my days have basically been comprised of 70% SAT

studying…. another 20% dedicated to writing the script for the charity concert, 5% of the time spent making my next coffee and the last 5% for waking up and going back to sleep. I terribly miss being able to pace around the kitchen without another care in the world trying to plan something new and creative to cook or bake, but unfortunately, at least for now, I have to set this part of my life aside. Oh! and I also have to tell you guys about my recent engagement, but I don’t want to overwhelm y’all too much with all these updates and text. But I promise, that there will be more on this another time! :*

Hugs and kisses for all of y’all and let me know if you guys have tried the hair mask recipe yet ! <3 In fact, I have it on my head right now

Dzisiaj delikatne babeczki z kremem znanym już przez Was, posypane pysznymi cukrowymi perełkami

Today, we’ll be making delicate cupcakes with a pudding icing, sprinkled with some delicious sugary snowflakes

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

100 g miękkiego masła
80 g cukru trzcinowego (około 8 łyżek)
1 duże jajko
100 g mąki (około 4/5 szklanki)
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
2 łyżeczki mleka (nie ma na zdj)
1 łyżeczka proszku do pieczenia (nie ma na zdj)

kilka kropel olejku waniliowego

Ingredients:
100 g of soft butter
80 g of raw sugar (about 8 tbsp)
1 large egg
100 g of flour (about 4/5 cup)
1 tsp of nutmeg
2 tsp of milk (not shown below)
1 tsp of baking power (not shown below)
few drops of vanilla extract

Zaczynamy:

Cukier, masło oraz mleko ubijamy mikserem na pulchną masę.

Let’s begin:

First mix the butter, sugar, and milk using a mixer until it becomes a fluffy cream.

Do masy dodajemy jajko i miksujemy dokładnie.
Następnie stopniowo dodajemy mąkę
(wcześniej wymieszaną z gałką oraz proszkiem do pieczenia)
i mieszamy już łyżką.

Then add the egg to the mixture and continue mixing thoroughly.
Next, gradually add the flour to the mixture
(mix in the nutmeg and baking powder to the flour prior to adding the flour)
and continue mixing, now with a spoon.

Gotową masę przekładamy łyżeczką do papilotek i wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika na 15 do 20 minut.

Using a spoon we fill the cupcake liners with our mixture and place the cupcake tray into the 180°C preheated oven for 15 to 20 minutes.

Aby wykonać krem kliknij w ten link: –> Krem

To make the icing, click this link: –> Icing

SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

wszystkomaniaczka