Jagodowe muffinki / Blueberry muffins

Jak zwykle jestem spóźniona. Jak zwykle w biegu. Mimo wszystko jestem szczęśliwa ! Musze Wam o czymś powiedzieć. Niby chciałam Wam opisać coś innego, jednak mam takiego banana na buźce teraz, że muszę się z Wami tym podzielić. Jestem teraz w McDonaldzie na kawie w moim rodzinnym mieście Sanoku. Zamawiając w McCafe cappuccino zaczęłam jak to ja rozmowę z baristą i po pewnej chwili rozmowy zostałam zapytana czy to ja jestem tą dziewczyną, która prowadzi bloga ? I oczywiście momentalnie zaczęłam się uśmiechać. Tak cieszy mnie to że są ludzie którzy jednak coś tam patrzą na tego mojego bloga. No nic nie będę Was już męczyć moimi opowieściami.
Wrzucam Wam dzisiaj jak to w maniaczkowej naturze SPÓŹNIONEGO posta …:)
Mam nadzieję, że mi wybaczycie i skorzystacie z cudownego przepisu ! ;*

JAK TO DOBRZE, ŻE TU JESTEŚCIE ! <3

As always, I am late! As always, I am in a rush…BUT WHATEVER, I am still tremendously happy! I have to tell you something though… honestly speaking, I was originally planning to talk to you guys about something different, but something amazing just happened 5 minutes ago. So right now, I am sipping on a delicious cappuccino at the McDonalds in my hometown, Sanok, but while ordering, the cappuccino barista that works here at the McCafe asked me if I was the one that runs “that blog”. Immediately, a huge smile appeared on my face. It makes me so happy to know that there are other people out there that actually DO LOOK at this blog. SO THANK YOU VERY MUCH YOU GUYS!
KAY KAY, thats enough of that… no more talking about anything else but the recipe! As usual, I am giving you the post a little LATE. I just hope you will forgive me and take advantage of it as much as you guys can! :*
OHH HOW GOOD IT IS TO HAVE YOU GUYS HERE !!!! <3

***

Jagodowe muffinki / Blueberry muffins

Składniki:

¾ szklanki mleka
1/3 szklanki rozpuszczonego masła
1 jajko
2 szklanki mąki
½ lub ¾ szklanki cukry (według Waszych upodobań)
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Ingredients:

¾ cup of milk
1/3 cup of melted butter
1 egg
2 cups of flour
½ or ¾ cup of sugar (your preference)
2 tsps of baking powder

Zaczynamy:

Jak to bywa z muffinkami zaczynamy od wymieszania osobno suchych i osobno mokrych składników. Czyli: Mąkę mieszamy razem z proszkiem do pieczenia i cukrem, a jajko z masłem, mlekiem. Następnie obie miski z mokrymi I suchymi składnikami mieszamy razem. Nie martwcie się zbytnio, aby mieszanina była dokładnie wymieszana. Do mieszania wystarczy widelec.

Let’s begin:

As it is always with muffins, we start by mixing all of the dry ingredients together and all of the wet ingredients in two separate bowls. What I mean by that is: Beat the milk, melted butter, and egg with a fork, whereas in the other bowl, mix together the flour, baking powder, and sugar. Now combine both mixtures in one larger bowl and mix it with a fork until well mixed. Don’t worry too much about the batter, it can be lumpy!

Do masy dodaj jagody, ja użyłam mrożonych. Uważam, że łatwiej jest je wymieszać z masą. Nie są miękkie i nie rozwalają się, a ich wartości odżywcze są odporne na niską temperaturę, więc mrożenie im nie szkodzi!

Add in the blueberries. I used frozen ones. I think they are the best to mix with the batter as they are more solid and less fragile. Moreover, they can resist the low temperatures and they do not lose their healthiness.

Masę wykładamy łyżką do plastikowej formy lub do papilotek do 3/4 wysokości.
Pieczemy 20-25 minut w temperaturze 200°C lub dopóki złociste.Możemy posypać muffinki cukrem przed pieczeniem.

Pour the mixture into the muffin tray cups, or into a plastic form for muffins. Bake in a 400°F preheated oven for 20-25 minutes or until golden. You can also sprinkle the tops of the raw muffin doughs with some sugar before baking.

SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

Ps. Pozdrowienia dla baristy z McCafe !
A dla Was cudownego tygodnia :* !
Have a great weekend ! :*

Butterfly cupcakes/ motylkowe babeczki

Co tu dużo mówić, babeczki są niesamowite w smaku. Górna część jest krucha i idealnie pasuje do pysznej, lekko cytrynowej masy… Wnętrze po prostu rozpływa się w ustach. Zakochałam się w tym przepisie jak i inni domownicy, a dokładnie w książce, która odkryłam u Ani w szafie <3 Książka o pieczeniu, która jest jak moja wymarzona książka kucharska! Ten przepis od razu mi się spodobał, ale jak to ja nie umiem zrobić przepisu bez swoich zmian… <3 Nie dodałam takiej ilości cukru, a zrobiłam je na czekoladzie mlecznej. Nie dodawałam kakao bo jakoś mi tutaj nie grało… ALE ALE wyszło cudownie obiecuje <3

There is not much to say, these cupcakes are so delicious! The top part is crunchy and perfectly suits the lemon buttercream. The inside of the bottom part simply melts in your mouth. I fell in love with this recipe, that is, I fell for the amazing book holding this recipe. I felt as though this book totally knew me and my blog so well. This particular recipe had to be done but as yall already know, I just cant do recipe without changes … I had to give it some of my own pers. By this I mean I did not use as much sugar, I changed the type of chocolate. I didnt add kakao powder BUT BUT BUT it turned out so marvellous I PROMISE! <3

Butterfly cupcakes

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki:

1 szklanka mąki (1 cup flour)
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia (1,5 tsp baking powder)
3/4 szklanki rozpuszczonego masła (3/4 cup melted butter)
2 jajka (2 eggs)
100g mlecznej lub gorzkiej czekolady (100g milk or dark chocolate bar)
3/4 szklanki cukru (3/4 cup sugar)

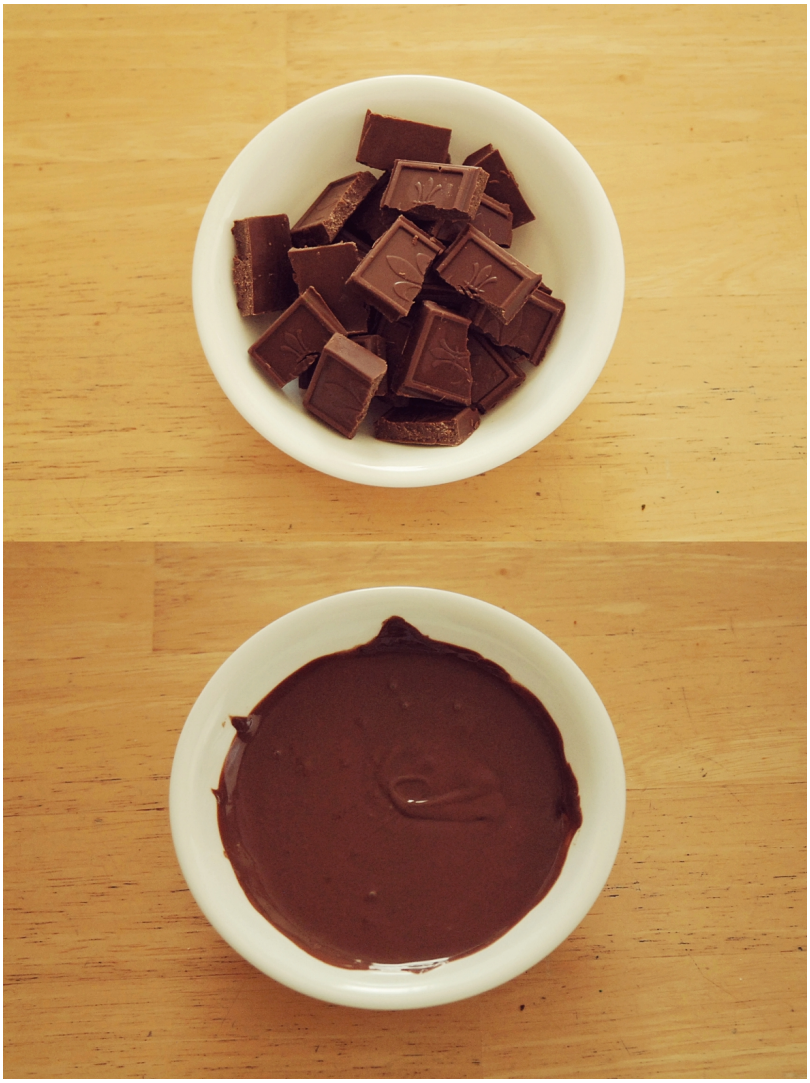
Zaczynamy:

Czekoladę łamiemy na kawałki i podgrzewamy w mikrofali co

10/15 sekund wyciągając i mieszając, aby się nie spaliła. Tak odgrzewamy do momentu rozpuszczenia się czekolady.

Let’s begin:

Melt the chocolate in the microwave, stir every 10/15 seconds.
We dont want the chocolate to burn.



W dużej misce mieszamy wszystkie składniki *(z wyjątkiem czekolady)* na gładką masę. Następnie dolewamy czekoladę i ponownie mieszamy. Możecie użyć po prostu widelca.

Place the butter, sugar, flour, eggs and baking powder in a large bowl, and beat until the mixture is just smooth. When its all done, beat the melted chocolate as well.

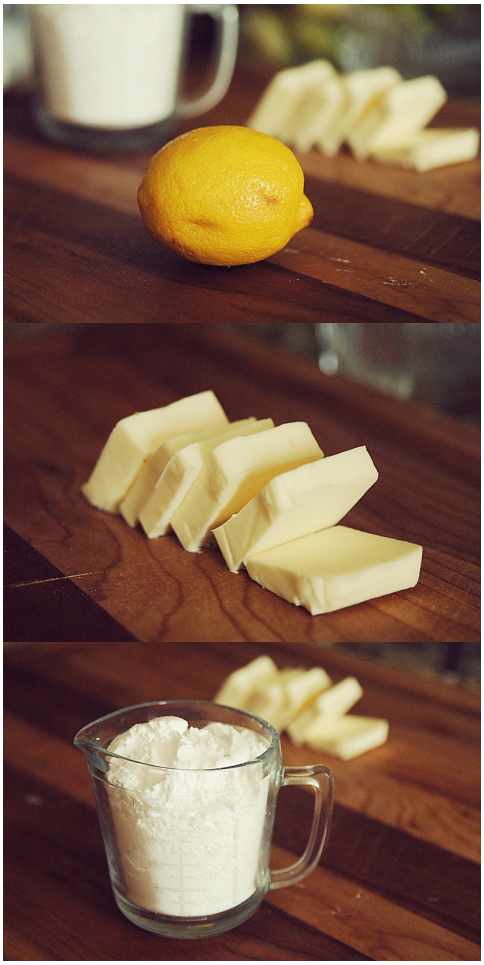
Do foremek nakładamy masę łyżką do 3/4 wysokości papilotek.
Tak pieczemy w 180*C przez 15/18 minut.
Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika i dajemy im wystygnąć.

Spoon the mixture into the paper liners, filling them three-quarters full.
Bake in the preheated oven for 15/18 minutes.
When well baked let them cool completely.

Składniki na masę cytrynową:

Ingredients for lemon buttercream:

sok z 1/2 cytryny + starta na tarku skórka z 1/2 cytryny
(lemon juice of 1/2 lemon + grated rind of 1/2 lemon)
100 g miękkiego masła (100 g butter, softened)
2 szklanki cukru pudru (2 cups sugar powder)



Przygotowanie masy:

Pokrojone w kosteczkę masło miksujemy przy użyciu miksera. Gdy stanie się kremowe, zaczynamy powoli dodawać cukier puder, a na końcu dodajemy startą skórkę z cytryny wraz z sokiem z cytryny i jeszcze chwilkę miksujemy, aby powstała delikatna masa.

Preparation of buttercream:

For the buttercream, place the butter in a bowl, and beat until fluffy.
Gradually add in the sugar powder, lemon juice and lemon rind, beating well with each addition.

Gdy babeczki są już ostudzone, delikatnie odkrawamy górną część przy użyciu ostrego noża.
Taką odkrojoną część w zależności czy chcecie mieć duże czy małe motylki obkrawamy aby zostały dwa skrzydełka. Ja przekrawałam na środku, a potem zmieszałam po troszku, jedząc pokruszone kawałki <3
Na babeczkę nakładamy masę i układamy skrzydełka.
Gdy babeczki są gotowe posypujemy cukrem pudrem.

Cut the top off each cake, using a serrated knife. Cut each cake top in half, and maintain the size by cutting more.
Spread the lemon buttercream over the cut surface of each cake and push
the two pieces of cake top into the frosting to form wings.
Sprinkle with sugar powder

SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

Wszystkomaniaczka

Fit owsiane muffiny

Piekąc nasze domowe wypieki w domu najczęściej używamy mąki białej, tej z niskiego wymiału, która pozbawiona jest wartościowych składników. Przez co gdy potem jemy to co upiekliśmy za chwilę sięgamy po kolejną i po kolejną dokładkę. Jest to spowodowane zawartością błonnika, który w białym pieczywie pawie się nie znajduje. Śladowe ilości tego składnika sprawiają, że pieczywo z białej mąki tak na prawdę w ogóle nas nie syci. Co więcej biała mąką zawiera większe ilości skrobi, która nas tuczy. Mąka razowa jest po prostu pełna wartości, a jedząc chyba o to nam chodzi.

Musimy zaspokoić potrzeby naszego organizmu a przy tym czuć się syci i pełni energii.
Dzisiaj mam dla Was muffinki właśnie z takiej mąki, z bardzo małą ilością tłuszczu i cukru. Po upieczeniu i przeliczeniu kalorii, wyliczyłam, że jedna muffinka o tylko 140 kal, gdzie te zwyczajne muffinki z białej mąki, cukru i czekolady to około 250/300 kalorii. A najgorsze jest to, ze nie kończy się nigdy na jednej muffince… Puste kalorie.

Fit owsiane muffinki z mąki razowej

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki:

3 łyżki płatków owsianych
1 1/2 szklanki mąki razowej
1 duży i dojrzały banan, mogą być nawet dwa
2 łyżki brązowego cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 szklanka mleka *(ja użyłam sojowego)*
3 łyżki płatków migdałowych
1 jajko

1/2 szklanki oleju

Zaczynamy:

Banany obieramy, kroimy w kosteczki i ugniatamy na miazga.
Mozemy dodac lyzke lub dwie soku pomaranczowego.

Suche skladniki mieszamy lyzka w duzej misce, nastepnie dodajemy mokre czyli mleko, olej i lekko ubite jajko. dokładnie mieszamy.

Gowowa mase wlewamy do foremek i posypujemy platkami owsianymi.

Pieczemy okolo 20 minut w 190*C.

Ja najbardziej uwielbiam taka muffinke z lyzeczka dobrego dzemu. <3

SMACZNEGO !!!

Cheesy corn muffins / muffinki na słono z serem i

kukurydzą

Chyba za często zaczynam posty słowem UWIELBIAM, ale i tym razem muszę go użyć, ponieważ uwielbiam próbować robić rzeczy które goszczą dość rzadko na naszych stołach.
Miało być coś śniadaniowego i jest Muffinki w całkiem innym wydaniu, bo na słono z dodatkiem sera i kukurydzy. Smakują cudownie, szczególnie na śniadanie.
Można je przekroić w pół, posmarować masełkiem i zjeść z plasterkiem szynki,
mój brat je muffinki z keczupem, a ja zjadam je bez żadnych dodatków.

Zapraszam do wypróbowania. Przepis jak zwykle bardzo prosty i mało kaloryczny. Pochodzi z amerykańskiej książki kucharskiej w która zaopatrzyłam się rok temu.

Cheesy corn muffins

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 szklanka mąki kukurydzianej
1 szklanka mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka mleka
100 g masła *(roztopionego)*
80 g cukru
1 łyżeczka soli

1 łyżeczka ostrej papryczki
2 jajka
200 g kukurydzy
300 g sera żółtego *(startego)*
mały kępek zielonej pietruszki

Zaczynamy:

Suche składniki mieszamy razem w jednej dużej misce.

W osobnej misce mieszamy mleko, jajka oraz roztopione masło na gładką masę.

Powstałą mieszaninę wlewamy do składników suchych.
Dodajemy pokrojona pietruszkę, kukurydze
i starty żółty ser, a następnie wszystko mieszamy.

Gotową masę przekładamy do foremek na babeczki *(jeśli nie mamy silikonowych wystarczy posmarować metalową formę tłuszczem i oprószyć bułką tartą)*.
Gdy foremki już są pełne, posypujemy muffinki jeszcze odrobiną sera.
Pieczemy w 180*C przez około 20-25 minut, aby były złociste.

SMACZNEGO !!!

Zapraszam do polubienia funpage’a !

KLIK

Klasyczne muffinki z kawałkami czekolady

Przedstawiam Wam najprostszy przepis na babeczki ! Bardzo łatwo zapamiętać proporcje, jest banalnie prosty, a wykonanie tych malutkich łakoci nie zajmie Wam więcej niż 30 minut. Pewnie nie raz piekliście babeczki i wiecie jak łatwo jest je zrobić. Tak naprawdę wrzucamy wszystko do miski, nieważna jest kolejność, mieszamy łychą, wlewamy do foremek, pieczemy i ***TADAAAAM !!!!***
Także, tym razem mam nadzieję, że wpiszecie ten przepis w swoje zeszyty.

Nie pamiętam już nawet kiedy go gdzieś znalazłam, ale proporcje są stałe, a dodatki możecie sami komponować i tworzyć coraz to nowsze przepisy. ***OMNOMNOMNOMNOM <3***

BABECZKI Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

100 g czekolady (*pokrojonej w kostkę)*
100 g mąki
100 g masła
100 g cukru
2 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Zaczynamy:

Jajka wbijamy do miski i ubijamy lekko trzepaczką.

Do jajek dodajemy resztę składników *(bez czekolady)* i mieszamy.
Gdy masa jest gotowa…czas na czekoladę <3.

Mamałygę wlewamy do papilotek
i pieczemy w temp. 190*C przez około 20-25 minut.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka