

Babeczki z kremem

Lubimy takie szybkie, proste i pyszne przepisy ! Właściwie w tym przypadku ja daję Wam tylko przepis na kruche ciasto jako podstawa babeczek. 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 !!!!!



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 rozplływa 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 !!!



**Tak na zachętę ... Muffinki z
truskawkami i polewą**

czekoladową

Zaczę od czegoś co sprawia mi ogromną przyjemność.

Ubóstwiam stać w kuchni w fartuchu i tworzyć coś przepysznego...

Nie zawsze pięknego ale z pewnością smacznego. Na początek coś czego robienie zajmuje małą chwilę, nie wymaga dużej ilości składników i do mieszania potrzebna jest tylko zwykła łyżka.

Cudowne muffinki nadziane truskawką, oblane czekoladą.

Przelicznik kulinarny

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

Składniki :

Niecała szklanka:

mleka

cukru

roztopionego (wystudzonego) masełka<3

2 jajka

łyżeczka sody

łyżeczka proszku do pieczenia

2 szklanki mąki



Dodatkowo
truskawki
9 kostek gorzkiej czekolady



Zaczynamy:
Wrzucamy składniki do miski
mieszamy mieszamy mieszamy



aż powstanie płynna masa
nie przejmujemy się grudkami...
w niczym nam to nie przeszkadza.

Wlewamy do foremek(3/4 wysokości).
Wkładamy do masy po jednej truskawce.
Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180°C



Wyciągamy jak już będą już złociste.
Roztapiamy czekoladę w kąpieli wodnej
(ja częściej wrzucam po prostu do mikrofalni, tylko pamiętajmy
o częstym mieszaniu,
aby czekolada się nie spaliła)
I robimy kizi-mizi widelcem po muffinkach ...



Pozwalamy im troszেকę odpocząć
po czym zjadamy wszystkie jedna po drugiej...

SMACZNEGO !!!

