Szarlotka/ kruche ciasto z jabłkami z patelni

Na wstępie chciałabym Was przeprosić za to, że maniaczka zniknęła z bloga na tak długo…
Dla mnie było to bardzo, ale to bardzo trudne. Wytrzymać te dwa tygodnie bez pieczenia grrrrr…
Dzisiaj koło 11 leżąc już w piżamce w łóżku wpadł mi do głowy pomysł,
jak to zwykle maniaczkowe pomysły wpadają mi do łepka w nocy…
Musiałam coś upiec.
Dzisiaj na śniadanko zjadłam pyszna granole z jogurcikiem <3

Ale ale ale… Musze zwalić to wszystko na tą nieszczęsną maturę.
Niestety stwierdzam, że mimo naprawdę porządnych przygotowań matura zaskoczyła cholernie, niestety bardzo niepozytywnie.
Jakimś dziwnym trafem każda matura jaką już pisałam była dla mnie niesamowicie trudna. Co więcej, mimo ilości zadań i książek które przerobiłam
np. z angielskiego miałam duże problemy.
Oczywiście w opowiadaniu rozpisałam się tak, że musiałam skreślić cały jeden akapit.
Jeśli chodzi o słuchanie, nie miałam problemów, ale mało czasu zostało na czytanie…
W ogóle się nie wyrobiłam. Przepłakałam cały następny dzień.
Polski mam nadzieje, zdam. Matura rozszerzona z matematyki… ha ha ha
Nie powiem nic. Na szczęście troszkę czasu zostało mi do geografii…
Ale po tym wszystkim to na prawdę nie wiem czego się spodziewać.
Wrzucę Wam nawet parę zdjęć mojego pokoju…
Mam nadzieję, że to wszystko nie pójdzie gdzieś w las…

***

Jeśli chodzi o coś co dla Was dzisiaj przygotowałam, jest to przepyszny placek w sam raz na niedzielne podwieczorki.
Jakiś czas temu, gdy moja mamcia wróciła z urodzinowej imprezy u znajomych przyniosła pyszny placek z rabarbarem… Ogarneła od swojej koleżanki przepis, ale ja postanowiłam zrobić
coś podobnego, ale z jabłkami. Wyszło coś a’la szarlotka na kruchym cieście.
Mam nadzieje, że Wam posmakuje.

Kruche ciasto z jabłkami z patelni

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1/2 szklanki cukru
(przyda się jeszcze z 3 łyżki do masy jabłkowej jeśli jabłka są kwaśne)
3 szklanki maki
4 jajka *(żółtka oddzielone od białek)*
2 łyżeczki proszku do pieczenia
250 g miękkiego masła
7 jabłek

Zaczynamy:

Na początku zagniatamy kruche ciasto.Można wszystko zrobić w malakserze, ale też i ręcznie. Zaczynamy od (jak ja to mówię) “podziabdziania” masła z mąką.
Potem dodajemy mąkę,cukier, proszek do pieczenia
oraz 4 żółtka i zagniatamy ciasto
Wszystko dzielimy na dwie (nierówne) części. Wkładamy do lodówki na 30 minut. Jedna część większa na spód oraz część mniejsza na kruszonkę.

W czasie gdy ciasto chłodzi się w lodówce przygotowujemy masę jabłkową.
Jabłuszka obieramy i ścieramy na tarce.
Przekładamy je na patelnie posypujemy cukrem, możemy doprawić cynamonem i tak smażymy je przez około 10/15 minut na małym ogniu co jakiś czas mieszając,
aby sok odparował.

Gdy masa jabłkowa jest gotowa pozwalamy jej ostygnąć.
Większą część ciasta układamy kawałkami na pokrytej papierem blaszce
i ugniatamy, aby połączyły się w cały płat.
Robimy dziureczki widelcem i wkładamy do piekarnika na 15/20 minut do 180*C.

W między czasie ubijamy białka ze szczyptą soli. Dodajemy stopniowo szklankę cukru pudru,
na końcu gdy piana jest już gotowa dodajemy łyżeczkę soku z cytryny
oraz łyżeczkę maki ziemniaczanej i delikatnie mieszamy już ręcznie.

Gdy spód jest już złocisty i troszeczkę ochłoną,
wykładamy masę z jabłek, na jabłka ubite białka
i ścieramy na tarce resztę kruchego ciasta.
Pieczemy przez około 20 minut na złocisty kolor w 180*C.

Ciasto podajemy wedle uznania. Ja lubię na ciepło z bitą śmietaną < 3

SMACZNEGO !!!

Ciasteczka w nieco innej wersji

Takim słonecznym niedzielom jak ta dziś mówimy TAK. Ja oczywiście wstałam dzisiaj z ogromnymi ambicjami, na produktywny dzień z matematyką, niestety stół w dużym pokoju (gdzie zazwyczaj się uczę)
jest położony tak blisko kuchni, że nie wytrzymałam i oczywiście zaczęłam piec.
Dla Was mam dzisiaj coś co przygotowałam już w tamtym tygodniu.
Są to ciasteczka, a może nazwiemy to rożki ciasteczkowe, które są tak przepyszne,
że wołanie o dokładkę się nie skończy!
Niestety ten przepis wymaga od was posiadania blendera, ale myślę,

że z mikserem może nie wyjść najgorzej, nie wiem nigdy nie próbowałam !
Mam nadzieję, że wypróbujecie bo naprawdę warto.

CIASTECZKOWE ROŻKI

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1 szklanka drobno zmielonych orzechów
2 szklanki posiekanych orzechów
3/4 szklanki miodu
1 szklanka mąki *(troszkę ponad)*
1/3 szklanki cukru
2 żółtka
1 kostka masła

Zaczynamy:

Mąkę *(ze szczyptą soli)* blendujemy z pokrojonym w kosteczkę masłem,
aby nabrało wyglądu okruszków chleba.
Dodajemy zmielone orzechy, cukier oraz żółtka i ponownie blendujemy
do uzyskania kremowej masy.

Powstałe ciasto rozprowadzamy na tortownicy.
(Pamiętajmy aby wysmarować ją tłuszczem i oprószyć bułką tartą jeśli tortownica nie jest silikonowa)

Na małym ogniu rozgrzewamy miód wraz z orzechami i tak przez około 2 minuty smażymy mieszając, aby orzechy dobrze wymieszały się z miodem.
Następnie wykładamy mieszankę na ciasto.

Zanim wsadzimy do nagrzanego do 170*C piekarnika, nożem kroimy rożki
i po upieczeniu, gdy ciasto jest jeszcze cieple ponownie kroimy wcześniej zaznaczone kawałki aby ciasto się nie kruszyło i łatwiej się je wyciągało z formy.
Pieczemy przez około 30-40 minut.
Po upieczeniu poprawiamy nożem zaznaczone rożki,
aby łatwiej je nam było później wyciągnąć i żeby nam się nie kruszyły.

SMACZNEGO !!!

Ciasto marchewkowe

No i zaczęły się przygotowania do koncertu. W tym roku będziecie mieli okazje spróbować moich wypieków właśnie podczas koncertu charytatywnego !
Zakupy zrobione… w następny weekend biorę się za pieczenie… Przede mną dobrych parę dni pieczenia. W końcu muszę upiec tych ciasteczek około 1000
Ciągle zastanawiam się jakie?

Jeśli macie jakieś szczególne prośby-piszcie !!!

Ale myślę, że będą to ciasteczka owsiane, czekoladowe, afgańskie, z białą czekoladą, może migdałowe

(jeśli zostanie mi trochę więcej funduszy).
Myślałam też, żeby upiec dodatkowo muffinki bananowe i marchewkowe.
Bardzo Was proszę pomóżcie mi zdecydować !
W końcu będziecie je próbować i wspomagać akcję Mikołaj .
A to jest chyba w tym wszystkim najważniejsze.
Od razu apeluję też do uczniów 1 lo, aby przynosili zabawki, które od dawna leżą na strychach, czy w pudłach w piwnicy
NA PEWNO JAKIEŚ DZIECIAKI USZCZĘŚLIWIĄ !
A oto i produkty, które zakupiłam wczoraj

Nie mogłam się też powstrzymać i musiałam kupić sobie ten cudowny fartuszek… <3
Już jest tak świątecznie…

A teraz coś dla **łakomczuchów** na diecie i nie tylko !

Ciasto marchewkowe

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g

Składniki:

2 szklanki mąki
1,5 szklanki cukru
1 i 1/4 szklanki oleju

Miseczka bakalii
(możecie użyć wszystkiego, rodzynek, orzechów, suszonej żurawiny…)
4 jajka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżeczki sody
2 łyżeczki cynamonu
2 szklanki startej marchewki

Zaczynamy:

Do miski przesiewam suche składniki:
mąkę, sodę, proszek oraz cynamon

W osobnej misce miksuję białka z odrobiną soli.
Gdy piana zgęstnieje powoli dodaję cukier, a następnie żółtka.

Następnie do powstałej masy zaczynam dodawać olej i suche składniki.
Pamiętajcie, że należy robić to stopniowo, tak żeby masa nie opadła.

Do takiej masy dodajemy pokrojone bakalie i startą marchew. Delikatnie mieszamy.

Gotową masę przekładam do formy. W zależności od wielkości… mi jeszcze wystarczyło na zrobienie paru muffinek !

Wkładamy do nagrzanego do 180*C piekarnika na 40 minut

***

Po upieczeniu opruszam ciasto cukrem pudrem.

SMACZNEGO !!!

Karmelowe paluchy

Czy Wy też mimo wakacji nie macie czasu się położyć w ciągu dnia, wziąć książkę czy po prostu pooddychać? Ja narzekam na ogromny deficyt czasu.
Jeśli jestem w Sanoku to latam z jednego końca na drugi, a jeśli jestem w Rzeszowie to od razu muszę nadrabiać nieobecności. Dzisiaj od rana w kuchni…
Absolutnie na to nie narzekam bo to ogromny relaks.. ale oprócz tego trzeba było wysprzątać cały dom, pomyć łazienki,

poodkurzać, pomyć podłogi … a co najgorsze finalnie i tak dostaje się ochrzan za to, że mop jest źle odłożony albo rura od odkurzacza wystaje z szafy.

Na szczęście słodkość którą dzisiaj przygotowałam poprawiła mi humor
i jestem z niej baaardzo zadowolona:)

KARMELOWE PALUCHY !

Przelicznik kulinarny

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

Podzielę ten przepis na 3 etapy.
Nie jest on trudny ale wymaga cierpliwości i sprawnej ręki.
Ja zrobiłam porcję na jedną tradycyjną blaszkę + jedną małą tortownice
w związku z wieczorną imprezą.

ETAP I

Składniki na kruchy spód:

200 g mąki
Kostka masła
1/2 szklanki cukru

Zaczynamy:

W dużej misce mieszamy te 3 składniki. na początku celem są tzw. okruszki chleba, masło nie powinno być bardzo miękkie ale też nie zimne i twarde jak kamień.
Wyciągnijcie je 30 minut wcześniej z lodówki

Ja początkowo po prostu dziab-działam, dopiero po chwili wzięłam sprawę we własne ręce.
Zagniatamy ciasto i wkładamy do lodówki na 30 minut

Schłodzone ciasto kroimy w plasterki i ugniatamy na blaszce.
Pieczemy w 200*C przez 20 minut na złocisty kolor.
Etap I zakończony!

ETAP II

Poszukajcie sobie sprawnego kompana do tej części.

Składniki na masę karmelową:

2 szklanki mleka skondensowanego z puszki
4 łyżki syropu klonowego
1/2 szklanki cukru
2/3 kostki masła

Zaczynamy:

Wszystkie składniki wlewamy/wrzucamy do garnka i na małym ogniu mieszamy do momentu rozpuszczenia się cukru i stworzenia jednej jednorodnej mieszaniny.

Po czym zwiększamy delikatnie ogień i zaczyna się exercise. Mieszamy energicznie przez dobre 10 minut nieustannie. Mleko powoli będzie gęstnieć i ciemnieć. Jeżeli chcecie być pewni,

że karmel jest już gotowy wystarczy wziąć troszkę na łyżkę i wlać do zimnej wody np. w szklance. Musi być plastyczny. Pamiętajcie żeby ciągle ktoś mieszał.

Gotową masę wylewamy na kruchy spód i rozprowadzamy.
Odstawiamy do wystygnięcia.

Najtrudniejsze za nami !

Etap III

Składniki na polewę czekoladową:

2 deserowe czekolady
1/2 szklanki śmietanki 30 %

Wszystko wrzucamy do garnka i na małym ogniu podgrzewamy

Po chwili wylewamy na schłodzoną wcześniej masę karmelową (musi być zimna).

Wstawiamy do lodówki na dobrych parę godzin

Kroimy w kosteczki lub rożki.

SMACZNEGO !!!

Ciasto czekoladowo-kokosowe

Wrzucam też przepis mojego eksperymentu z mlekiem kokosowym. Otóż nigdzie nie mogłam znaleźć czegoś ciekawego z tym składnikiem więc
postanowiłam się pobawić i stworzyć coś nowego. Jak zwykle prosto pysznie i NA TEMAT ! Czasem po prostu mamy ochotę się pobawić w kuchni i stworzyć coś pysznego, tak też było tym razem

Coś czekoladowo-kokosowe

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

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

Składniki na małą okrągłą blaszkę:

100g cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3/4 szklanki mąki
2 jajka
100 g masła
Opakowanie cukru wanilinowego.
Pół tabliczki czekolady
3/4 szklanki mleka kokosowego
(powinnam dodać też wiórki kokosowe, ale takowych nie posiadałam)
Możecie wsadzić spokojnie z pół szklanki.

Zaczynamy:

Masło ucieramy z cukrem, po czym dodajemy jajka, mleko kokosowe, mąkę (zmieszaną z proszkiem i cukrem wanilinowym).
Dalej miksujemy, aż powstanie płynna masa.

Powstałą masę dzielimy na dwie części.
Do jednej dodajemy roztopioną czekoladę.
Do drugiej, ja (gdybym miała) dodałabym wiórki kokosowe.

Teraz kolejność z jaką wlejecie masy do (wysmarowanej masłem i osypanej bułką tartą) blaszki zależy od Was. Ja następnym razem zrobiłabym na odwrót. Na spód dałabym masę czekoladową, a na górę głównego bohatera czyli kokos.

Wkładamy do nagrzanego do 170° C piekarnika na 40-60 minut .

Podajemy posypane cukrem pudrem z pyszną kawusią.

MNIAM

SMACZNEGO !!!