Walentynkowe ciasteczka

14 luty już niedługo, a więc czas dać Wam coś, co będziecie mogły/li przygotować dla swoich miłości.
A nie inaczej jak przez żołądek do serducha.
Przepis, który dodaje pochodzi z jednej z moich ukochanych książek…
Połączenie pysznych maślanych ciastek z pysznymi czekoladowymi ciastkami….

CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

Mmmmm na samą myśl o tym zapachu ślinka cieknie…
Nie ukrywam, że przygotowania troszkę trwają,
musimy chłodzić ciasto w lodówce przez co najmniej godzinę,
ale gdy się śpieszymy, wrzucamy je po prostu do
zamrażalnika na te 20 minut i proces trwa o wiele krócej.

WALENTYNKOWE CIASTECZKA

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:
1 tabliczka gorzkiej czekolady
3/4 kostki masła
2 szklanki mąki
2/4 szklanki cukru
1 łyżka mleka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 jajko

Zaczynamy:

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sitko. Dodajemy mleko, jajko oraz miękkie masło i oczywiście cukier. (Masełko może być nawet rozpuszczone.)

Wszystko łączymy mikserem.
Jeśli ciasto jest za kruche wykładamy je na blat
i zagniatamy rączkami.
Ciasto dzielimy na dwie porcje, jedną owijamy folią i schładzamy
przez około godzinkę w lodówce.
Druga porcja czeka na dalsze procesy. :)

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
(Jak zwykle można zrobić to w mikrofali, ale pamiętamy o bardzo częstym mieszaniu. Czekolada lubi się szybko skruszyć i jest nie do użytku.)
Schłodzoną czekoladę dodajemy do drugiej połowy ciasta i miksujemy.

Gdy ciasto jest już schłodzone zaczynamy zabawę z wykrawaniem serduszek.
Przy użyciu jednej wielkości foremki, wykrawamy serduszka z obu rodzajów ciast.
Układamy na talerzu i ponownie schładzamy (duże serducha), ale tym razem krócej.
Po kilkunastu minutach w lodówce gdy serduszka stwardniały, wycinamy z naszych serduszek mniejszą foremką serducha i odkładamy na bok. Następnie wycinamy również duże serducha czekoladowe. Do dziurek w ciasteczkach wkładamy inny rodzaj ciasta. Możemy delikatnie połączy je palcami. Nie martwcie się

tym, ze serduszka pękają. Gdy wsadzimy je do cieplutkiego piekarnika zmiękną i połączą się.

Takie ciasteczka pieczemy przez około 20 minut w temp. 180*C na delikatny złoty kolor.

Pozwalamy odpocząć im na blaszce, a później to już wszystko zależy od Waszej silnej woli.
Bo ciężko jest się im oprzeć, a przecież mają służyć jako prezent od serca.

SMACZNEGO

I DUŻO MIŁOŚCI KOCHANI !!!

Pierniczki

Ale ten rok szybko leci, przecież dopiero co świętowaliśmy nowy rok.
Nie wiem jak dla Was, ale dla mnie rok 2013 był bardzo ciężki i pechowy. Niestety dla wielu osób, szczególnie rowerzystów. Mimo wszystko nie tracimy nadziei.
Już w tym tygodniu mikołajki… Później święta, sylwester i nowy rok, nowe postanowienia…
W tym roku całkiem inaczej niż zwykle. Zobaczymy co z tego

będzie, ale już tęsknie za rodziną
na samą myśl o wyjeździe, ale na razie nie o tym.

Wypadałoby zacząć piec pierniczki, które będą
(o ile Wam się uda ich nie zjeść zaraz po upieczeniu, gdy są takie chrupkie i cieplutkie)
wilgotniały w pudełkach, gdzieś schowane w spiżarkach, czy w szafkach.

To mój ulubiony przepis na pierniczki <3

Użyłam tym razem miodu wielokwiatowego i to był strzał w dziesiątkę!
Akurat w biedronce był troszeczkę taniej, więc czemu nie?
Zachęcam Was bardzo bardzo do wypróbowania tego przepisu,
bo jest moim korzennym faworytem!

Pierniczki <3

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Miód	1 szklanka = 360g	1 łyżka = 22g

Składniki:

60 g masła
2,5 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru pudru
1,5 łyżeczki sody
0,5 szklanki miodu
1 jajko

1 opakowanie przyprawy korzennej

Zaczynamy:

Mąkę przesiewamy razem z sodą, przyprawą oraz cukrem pudrem.

Na środku robimy dziurkę, do której wbijamy jajko *(temperatura pokojowa)*
i dodajemy miękkie masło.
(ja użyłam stopionego, musiałam je rozmrozić, ale przez to ciasto było bardzo klejące)

Zaczynamy ugniatanie. Jeśli będzie się to wszystko bardzo kleiło,
po prostu dodajcie troszkę mąki.
Najlepiej sobie usypać małą górkę na blacie.
Po chwili dodajemy miód.

Jeśli ciasto będzie już miało puszystą i bez-grudkową konsystencję, kroimy je w paseczki, wsadzamy do woreczków foliowych i wrzucamy do zamrażalnika na 30 minut.

Po 30 minutkach wykładamy ciasto na blat i ćwiczymy nasze boobs’y.
Ciasto wałkujemy na około 0,5 cm grubości i wycinamy foremkami,
w zależności od upodobań.

Wykładamy na blaszkę i pieczemy w 170*C przez około 15 minutek.
A tak naprawdę to tak, aby ciasteczka się nie spaliły, ale nie były też za blade.
Po upieczeniu zostawiamy pierniczki na gorącej blaszce przez ok. 10 minut, aby ostygły!

Pierniczki przechowujemy w szczelnych pojemnikach przez 1-4 tygodni.
Albo po prostu jemy je zaraz po upieczeniu, ciesząc się pysznym aromatem korzennym i smakiem masełka.

SMACZNEGO !!!

Jesienne afgańskie ciasteczka

Jestem największym leniem świata…
W każdej dziedzinie.
Z tego całego lenistwa nie mam nawet czasu, żeby wrzucić kolejny przepis.
Za co bardzo przepraszam.
Nauki w bród, matura coraz bliżej, a ja nie robię nic…. no może przesadzam.
Po prostu jestem jakoś rozkojarzona, przez co to, czego się uczę, jakoś nie może wejść mi do głowy.
Trzeba się po prostu ogarnąć i tyle !

KONIEC NARZEKANIA Bierzmy się za ciasteczka … <3

Afgańskie ciasteczka

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki:

2 szklanki płatków kukurydzianych
1 1/3 szklanki mąki
1/4 szklanki kakao
1/3 szklanki wiórków kokosowych
1/2 szklanki cukru
3/4 kostki miękkiego
(a najlepiej roztopionego masła)

Zaczynamy:

Masło ucieramy z cukrem na kremową masę.

Stopniowo dodajemy mąkę i kakao.
Na końcu kokos i pogniecione płatki.
Wszystkie składniki najlepiej łączy się po prostu rączkami.
I to chyba było by na tyle

Formułujemy małe kuleczki i spłaszczamy je.
(najlepiej robi się to łyżeczką)

Masa jest dość krucha, także nie przejmujemy się i ugniatamy dodatkowo w dłoniach.
Wkładamy do piekarnika na 15-20 minut do temperatury 180*C.

SMACZNEGO !!!

Ciasteczka owsiane z rodzynkami

W związku z **ciasteczkowym miesiącem**-do końca października nie pojawi się na blogu ani jeden przepis na coś innego.
Tym razem wrzucam przepis na cudowne, aromatyczne
ciasteczka owsiane z rodzynkami
(jeden z najlepszych przepisów na ciasteczka owsiane).
Są po prostu najpyszniejsze i mogą leżeć i leżeć i leżeć w szafce,
w pudełku, a z czasem nabiorą wilgoci i staną się miękkie oraz troszkę ciągliwe!
Ale kto by je odłożył do szafki?!

NA PEWNO NIE JA!

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Wiórki kokosowe	1 szklanka = 115g	1 łyżka = 8g

Składniki:
1 i 1/2 szklanki mąki
1 szklanka wiórków kokosowych
1 szklanka rodzynków
2 1/2 szklanki płatków owsianych
1 łyżeczka sody
1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
Kilka kropel olejku waniliowego

1/3 szklanki syropu klonowego
1 szklanka cukru (może być też biały)
1/2 łyżeczki mielonego imbiru
1 duże jajko
Do tego wszystkiego jeszcze kostka miękkiego masła

Zaczynamy:

W misce wymieszaj mąkę, sodę przyprawy, kokos i dodaj odrobinę soli.

W osobnej misce utrzyj masło z cukrem,

Następnie dodaj syrop *(znowu mieszaj)*, jajko, i olekej. Gdy powstanie już gładka masa zacznij dodawać składniki suche.
(Najpierw mieszankę mączną a na końcu płatki i rodzynki)

Tak powstałą masę nakładamy na blaszkę z pergaminem w odstępach około 2 cm.

Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 170*C na około 15 minut.

Jak zwykle pozwalamy im wystygnąć

SMACZNEGO !!!

Ciastka z białą czekoladą

Ostatnio doszłam do wniosku, że miesiąc październik stanie się na blogu miesiącem ciasteczkowym i przypadkiem znalazłam w internecie jakieś informacje,
że rzeczywiście październik jest tzw.
,,Cookie month” !
Mam nadzieję, ze w pełni wszyscy to wykorzystamy i na naszych stołach nie zabraknie czegoś przepysznego do schrupania

Ciasteczka z białą czekoladą

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

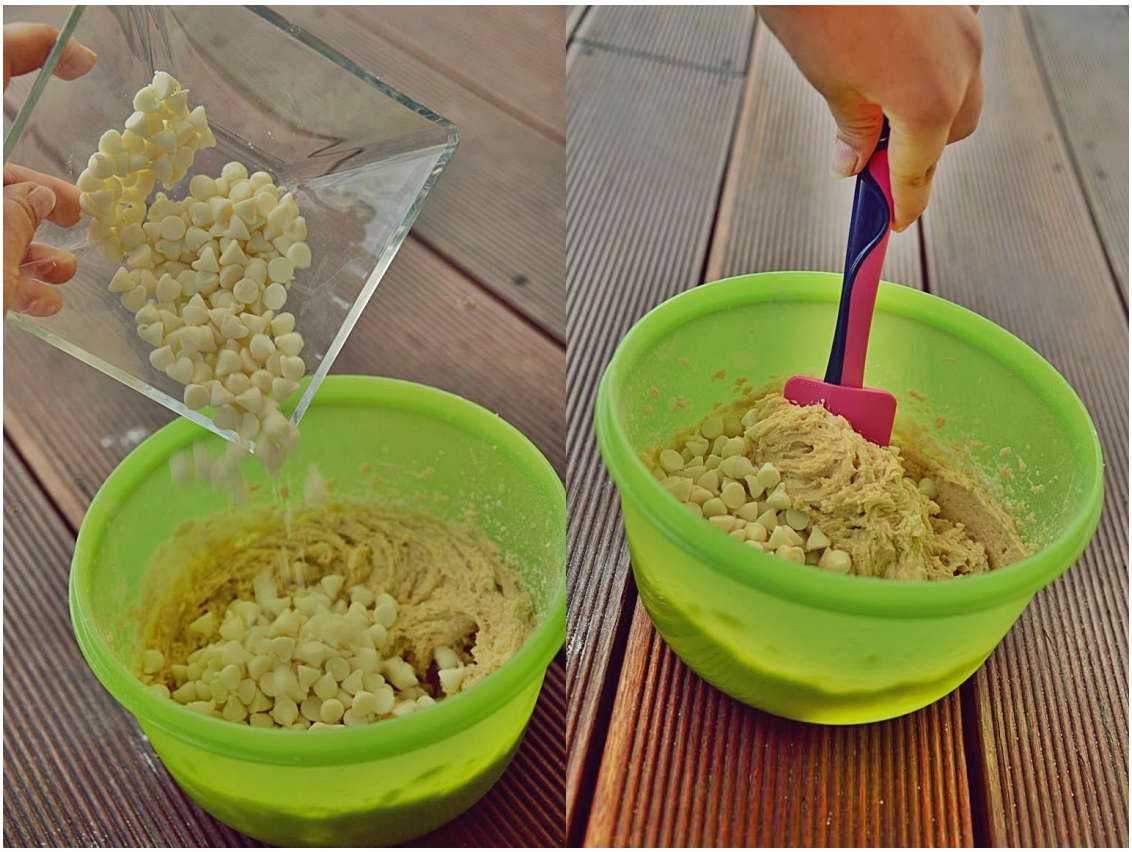
2 szklanki mąki
1/2 łyżeczka sody oczyszczonej
1 kostka masła
3/4 szklanki cukru
1 duże jajko
kilka kropli olejku waniliowego
(może to być po prostu cukier wanilinowy)
250 g dobrej białej czekolady pokrojonej w małą kosteczkę
(ja użyłam kupionej w USA białej czekolady fenomenalnej firmy HERSHEY'S)

Zaczynamy:

W misce mieszamy mąkę z sodą *(dodaję też szczyptę soli)*

Następnie w większej misce ucieramy masło z cukrem,
dodajemy jajka i olejek.
Gdy masa stanie się gładka dodajemy składniki suche.
MIKSU MIKSU MIKSU

Odkładamy mikser, wsypujemy kawałki czekolady i mieszamy, ale już łyżką.



Nakładamy masę na blaszkę z pergaminem w odstępach około 3 cm

(najwygodniej robi się to małą łyżeczką)
I wkładamy do wcześniej nagrzanego piekarnika do 180*C

Ciastka Pieczemy około 15-20 minut na złociutki kolor. Oczywiście po upieczeniu dajemy im wystygnąć na blaszce.

SMACZNEGO !!!