

Owsiane ciasteczka – odsłona pierwsza

Jest to jeden z przepisów na owsiane szaleństwo, który wypróbowałam i pokochałam od razu. Prosty, szybki i pyszny czyli tak jak i wszystko inne na tej stronie !

Nie wymagają dużo roboty ani mikserów/blenderów ...w sumie wystarczy miska, łyżka i piekarnik. Takie ciasteczka są idealną przekąską do szkoły, pracy, czy na wyjazd. Z pewnością polubicie ten przepis ☐

CIASTEczKA OWSIANE Przelicznik kulinarny

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

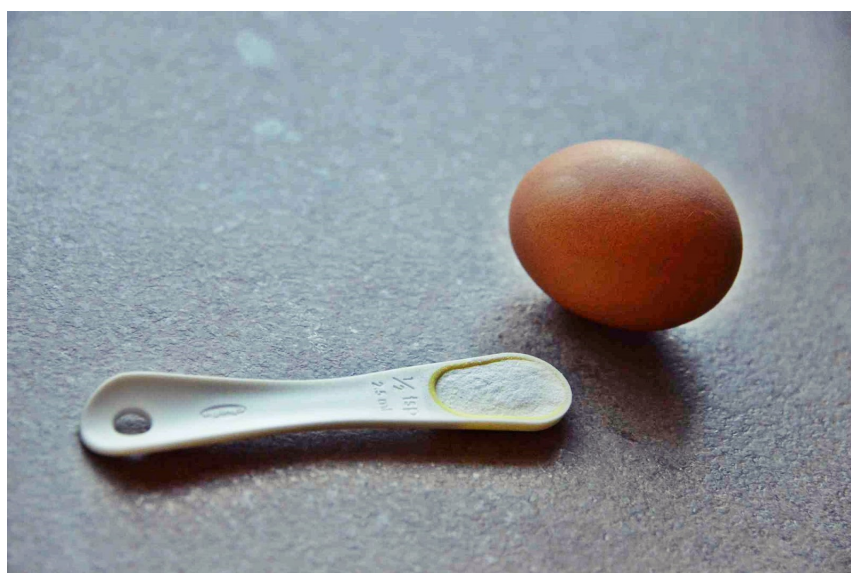
Składniki:

Szklanka płatków owsianych
Szklanka orzechów włoskich
Szklanka kawałków czekolady
2/3 szklanki cukru (ja użyłam trzcinowego)
3/4 kostki masła
Szklanka mąki



Jajko

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
4 łyżki śmietanki (może być to jogurt naturalny)



Zaczynamy:

Mąkę przesiej do miski razem z proszkiem do pieczenia.



Cukier utrzyj z masłem, dodaj śmietankę, jajko oraz mąkę z proszkiem i dobrze wymieszaj.



Skrojone orzechy, czekoladę i płatki owsiane wsyp do miski.
MIESZAMY MIESZAMY MIESZAMY



Ciasteczka układamy na blaszce najlepiej łyżeczką.
Pieczemy 15-20 minut w temperaturze około 160°C



Jak zwykle pozwalamy odpocząć na blaszce po wyciągnięciu.

SMACZNEGO !!!



Ciasteczka mocno-czekoladowe

To moje niebo...

Uwielbiam, ubóstwiam i kocham czekoladę, a w wydaniu z piekarnika to już konkretnie ! A ten przepis jest banalnie prosty i wykonanie ciasteczek nie zajmie Wam dużo czasu, powtarzam się wiem... ale taka jest prawda, każdy przepis tutaj będzie szybki, prosty i pyszny, a ten wyjątkowy dla CZEKOLADOHOLIKÓW ☐ Przepis wymaga użycia aż dwóch tabliczek czekolady. Tutaj musicie się zastanowić czy lubicie słodko czy bardzo słodko. Bo gorzka czekolada (lub deserowa) po

upieczeniu nie jest wcale gorzka, ale jeśli jesteście fanami słodkich słodkości to możecie użyć 1 czekolady mlecznej, a 2 gorzkiej.

Także do roboty !!!!

CIASTKA MOCNO-CZEKOLADOWE

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
kilka kropli aromatu waniliowego
2 tabliczki gorzkiej czekolady
1/4 kostki masła
2/3 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru

dodatkowo:

parę kostek czekolady



Zaczynamy:

Jajka ucieraj na wysokich obrotach z cukrem aż powstanie gładka masa, dodaj masło i pomiksuj jeszcze chwilę.

Zmniejsz obroty i dodaj suche składniki (wymieszane wcześniej)



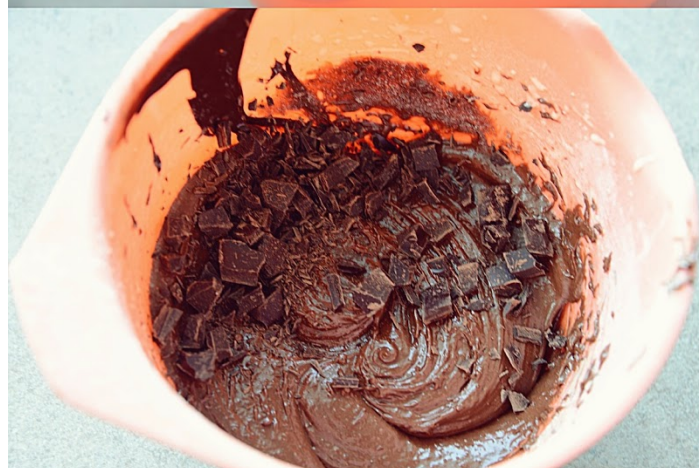
W kąpielii wodnej lub w mikrofalówce rozpuść czekoladę.



Schłodzoną dodaj do kremowej masy razem z kilkoma kroplami aromatu.



Resztę czekolady kroimy w kosteczki i dodajemy do naszej mikstury.



Powstałą masę nakładamy łyżeczką na blaszkę z papierem do pieczenia.



Wkładamy do piekarnika i pieczemy w 180°C przez około 15 minut.



Gdy wyciągniemy z piekarnika pozwólmy ochłodzić się im na blaszce 3 minutki,
a później wcinajmy ile tylko się da !

SMACZNEGO !!!



Ciasteczka z czekoladą a'la pięcuski

Dzień dobry Wakacje.

Pewnie nie wszyscy z Was są zadowoleni z nieszczęsnych wyników maturalnych...

Dlatego też w takim dniu trzeba sobie jakoś poprawić humor. Gdy tylko jestem zła albo nie mogę przestać myśleć o problemach to od razu lecę do kuchni.

Tam po prostu zaczynam coś tworzyć i nic poza tym się nie liczy.

Idealny sposób na chandrę.

Najlepsze jest to, że szukam przepisów które nie wymagają ode mnie kupna np. sera halumi czy pokrojonej pancetty. Po pierwsze nie mam pojęcia co to jest i w którym miejscu w sklepie mogłabym takowy produkt znaleźć, a po drugie rzadko w

Sanoku można kupić nietypowe składniki.

Dlatego każdy przepis, który chcę Wam przedstawić jest banalnie prosty i nie wymaga od nas wyszukanych produktów.

No i oczywiście staram się robić wszystko po swojemu, zmieniać przyprawy, może trochę proporcje i wariować jeśli chodzi o dodatki.

COOKIES as a solution for everything

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

Pół szklanki roztopionego masła
1 jajko
50-90 g cukru (wedle uznania)
250 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Jedna tabliczka gorzkiej czekolady
Kilka kropli aromatu waniliowego



Zaczynamy:

Masło ucieramy z cukrem za pomocą miksera.
Dodajemy jajko, a następnie stopniowo mąkę i proszek do
pieczenia.



Czekoladę kroimy w małe kosteczki i wsypujemy do gładkiej masy.

Wlewamy kilka kropi aromatu
(jeśli nie mamy możemy użyć zwykłego cukru wanilinowego,
wtedy też dodajemy go na początku)
Wszystko mieszamy łyżką.



Z masy formujemy kuleczki (ja robię to małą łyżeczką)
Masa jest dość kleista więc wystarczy wziąć większą jej ilość
na
łyżeczkę i po prostu strzepywać uderzając o blachę.
Ciasteczka układamy w sporych odstępach,
żeby się nie posklejały podczas pieczenia.



Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180°C
i pieczemy na złocisty kolor przez około 12 minut.



Po wyciągnięciu dajmy im wystygnąć na blaszkach.
Później możemy już zjeść wszystko.

SMACZNEGO !!!

