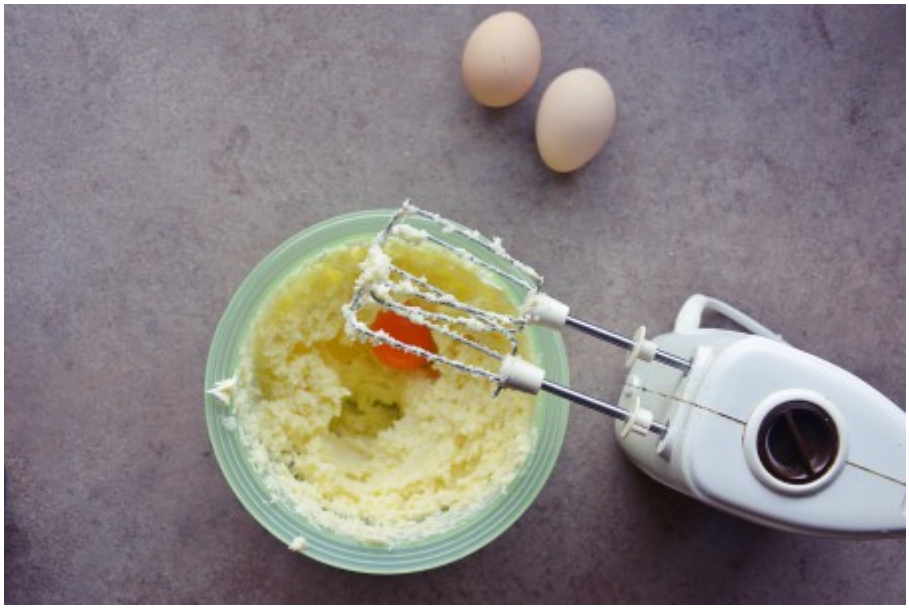
Wielkanoc u Maniaczki 2015

Kochani mam nadzieję, że ten wielkanocny czas mija Wam miło i rodzinnie Chce się z Wami podzielić troszkę przygotowaniami do Świąt Wielkiej Nocy i nie tylko. Nie chce zajmować Wam dużo czasu, dlatego wrzucam tylko zdjęcia, sama też nie chce spędzać Wielkiego Poniedziałku przy laptopie, dlatego jak macie tylko ochotę to przeglądnijcie szybciutko zdjęcia i wracajcie do rodziny! A i dodaje też zdjęcia nadesłane przez Was Bardzo, ale to bardzo ciesze się, że skorzystaliście z przepisów zamieszczonych na moim blogu. Mam nadzieję, że wszystko wyszło pysznie i że mogłam Wam troszkę umilić czas

Wszystkiego dobrego !

Dziękuję, że Jesteście !!!



Babka Makowa od Cioci Iwony

Wydaje mi się, że te przepisy, które podawane są z pokolenia na pokolenie są jednak najlepsze! Nawet receptura sosu bolońskiego nie powstała przecież w 21 wieku. Jest z nami już ponad 150 lat. Nie oszukujmy się …:) Nikt tutaj już nic nowego nie wymyśli*(ja też nie!)*, świetnych przepisów w blogosferze jest po prostu miliony, ale mimo wszystko każdy się dzieli przepisami, które już ktoś opublikował. Czasem zmieni się troszkę proporcje i myśli się, że przepis JEST MÓJ … Niestety euforia nie trwa długo, zaraz pod postem pojawia się komentarz osoby, która robi dajmy na to ciasteczka owsiane dokładnie w taki sam sposób jak Ja … No nic trzeba żyć dalej i cieszyć się z kolejnego uśmiechu na buzi osoby, która jadła sporządzone przez Ciebie danie, ale być po prostu z siebie dumny, że zrobiło się takie cudo.

Jak już wiecie, ja ubóstwiam książki kucharskie, na blogach kulinarnych nie siedzę, nie szukam, stawiam na papier i na te najprawdziwsze receptury, które są po prostu nie zawodne. Oczywiście nie potępiam żadnej strony kulinarnej… Sama taką prowadzę Chyba po prostu wolę, coś co mogę dotknąć, potrzymać w reku, zaznaczyć jakąś kartką papieru i zawsze do tego wrócić… W internecie wiele rzeczy ginie, gubi się gdzieś, jak nie zapisze się strony… Ale głupoty Wam gadam! Przecież chce, żebyście korzystali z moich przepisów! Ale właśnie dlatego jest ten blog, bo nie każdy pcha się do gotowania, bo twierdzi, że nie jest do tego stworzony! OTÓŻ GÓ**NO PRAWDA ! Dlatego ta strona tak wygląda, żeby każdy nawet ten kulinarnie ułomny poradził sobie ze swoimi słabościami i upichcił coś pysznego, niekoniecznie pięknego, ale na pewno smacznego No nic … koniec gadania… Jak zwykle mam ślinotok bo chce Wam tyle powiedzieć, a nie skupiam się na tym co ważne…

Wracając do pierwszego zdania tego postu, przepisy podawane z pokolenia na pokolenie…

Tą babkę jem co roku na Wielkanoc, Ciocia Iwona zawsze ją szykuje i zawsze nie mogę się najeść bo jest po prostu przepyszna. W tym roku poprosiłam w końcu ciocie o przepis… Sama byłam zaskoczona jak wyglądał. To było po prostu jedno długie złożone zdanie! Ugotować, utrzeć, ubić wymieszać, upiec. TYLE ! Ale wychodzi z przepisu coś tak pysznego, że uszy się trzęsą

Ja przekaże Wam przepis troszkę dokładniej, dlatego nie czekajcie do następnych świąt! Musicie spróbować tego przepisu!

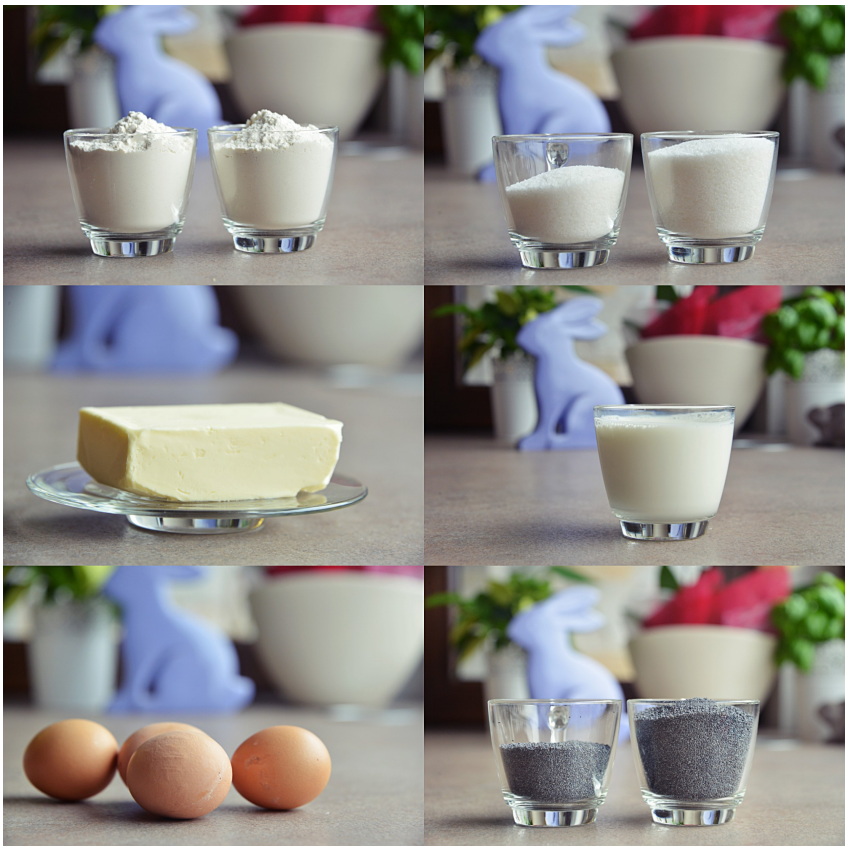
Babka Makowa od Cioci Iwony

Składniki:

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

2 szklanki mąki (250 g mąki)
1 i 1/3 szklanki cukru
1 kostka
1 szklanka mleka
4 jajka (żółtka osobno białka osobno)
1,5 szklanki maku (około 200g)
1 łyżeczka proszku do pieczenia (brak na zdj.)



Wykonanie:

Zaczynamy od zagotowania mleka, po czym dodajemy mak i zagotowujemy jeszcze raz. Ostawiamy do wystygnięcia.

W misce ucieramy mikserem masło, żółtka i cukier. Dodajemy ostudzony mak i ponownie miksujemy. Następnie dodajemy stopniowo mąkę z proszkiem do pieczenia i miksujemy na mniejszych obrotach do czasu powstania jednolitej masy.

W osobnej misce ubijamy białka *(możecie dodać troszkę soli, aby białka szybciej się ubiły)*.
Jak widzicie na załączonym obrazku mój mikser, razem z podestem prezentuje się znakomicie! Przedstawiam Wam MIKSER ! Mikser ma ponad 25 lat, pochodzi z Germanii ! Został przywieziony do Polski przez mojego Tate i służy nam do dnia dzisiejszego <3

Wracając do przepisu… Ubijamy białka na sztywną pianę.

Dodajemy do masy makowej stopniowo ubitą pianę, robimy to stopniowo i delikatnie mieszamy .

Z masy wyjdą Wam dwie średnie babki. Ja zrobiłam jedną dużą i 4 mini babeczki. Pamiętajcie, aby posmarować masłem formy i posypać je bułką tartą, jeśli nie są silikonowe. Formy wypełniamy do 1/2 a nawet 3/4 wysokości. Babka wyrośnie! Pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez około 40 minut jeśli macie duże formy, ale jeśli robicie mini babeczki pieczenie skracamy do około 25-30 minut.

Po upieczeniu dajcie im odpocząć, wystygnąć i odkrójcie nożem czubek babki, aby stała prosto i równo.

SMACZNEJ BABKI !

Ps. Dziękuje Cioci za przepis !

Wszystkomaniaczka

Wszystkomaniaczka

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny

Już w poprzednim poście pisałam jaka jestem zabiegana. Mam nadzieję, że nie ucierpicie na tym bardzo :) Przepisy na Wielkanoc nie będą wymagające, nie zabiorą Wam dużo czasu, a oczy będą się cieszyć i oczywiście żołądek ! W tym tygodniu codziennie mam dojeżdżać do Sanoka z Rzeszowa do pracy i pomagać rodzicom, także trochę czasu mi to pochłonie, a wieczorem zdjęcia nie wychodzą tak ładnie, ale chyba nie będę miała wyjścia, bo przecież jakąś BABKĘ chce Wam “dać” :)

Także, mam nadzieję, że nie pozłościcie się na mnie za gorszej jakości zdjęcia. Szykuje też przepis na wymycie zaśniedzonego metalu, przy wyciąganiu wielkanocnych dekoracji natrafiłam na jajko pokryte śniedzią. Jak to ja poradziłam sobie z tym w domowy i naturalny sposób, bez żadnego mleczka czy detergentu.

Tym też będę chciała się z Wami podzielić, ale do czyszczenia metalowych ozdób wrócimy jutro albo pojutrze A dzisiejszy przepis … Szybki, pyszny, prosty, ładny… CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ? Mazurka będziemy wykrawać na kształt jajka wielkanocnego w bardzo prosty sposób, który podglądnęłam na weheartit.com Masa będzie prościzną, bo przecież czekolada w połączeniu ze śmietanką 30% tworzy pyszną i lekką masę

Zobaczycie jakie to proste i przyjemne ! <3

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny z Czekoladą

Składniki na ciasto:

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1,5 szklanki mąki
1/2 kostki masła *(chłodnego, ale nie bardzo twardego)*
1 żółtko
1 łyżka śmietany 18%
3 łyżki cukru

Wykonanie:

Ciasto najwygodniej jest zrobić w malakserze, ale gdybyście nie posiadali owego to pamiętajcie by zagniatać ciasto szybko i sprawnie. Ja zawsze robię ręcznie bo po prostu to uwielbiam

Ciasto zaczynamy od “pokrojenia” mąki z masłem. Następnie dodajemy żółtko, cukier i śmietanę i szybko zagniatamy.Formujemy kulkę i wrzucamy na pół godziny do lodówki.

Po schłodzeniu ciastka wałkujemy je i przy pomocy jakiegoś szablonu *(ja wydrukowałam sobie kontury jaja)* wykrawamy owal. Z resztek ciastka formujemy wałek, który obklejamy do okola. Ciasto nakłuwamy widelcem i wkładamy na kolejne 30 minut do lodówki. Po ponownym schłodzeniu pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez około 18 do 20 minut na złocisty kolor.

I tutaj macie pole do popisu ! Ja zrobiłam szybką masę czekoladową z powodu braku czasu, ale możecie się tutaj popisać kreatywnością! Możecie skorzystać z masy z masłem orzechowym z przepisu na nowoczesny mazurek, możecie zrobić masę truflową z sernika, możecie kombinować ile wlezie! Ja podaje Wam przepis na szybką masę czekoladową.

Składniki na masę czekoladową:

50 g czekolady mlecznej
50 g czekolady gorzkiej
1/3 szklanki śmietanki 30%

Wykonanie:

Po prostu podgrzewamy czekoladę z mlekiem, aby się rozpuściła. Taką masę odstawiamy na chwilkę do wystygnięcia i wlewamy na nasze kruche ciasto.

Jeśli chodzi o dekorację też zostawiam to Wam. Możecie posypać je zwyczajnie migdałami, orzechami, jakimiś bakaliami, możecie zrobić jakoś kreatywnie dekoracje. Ułożyć je równo. Możecie zetrzeć na tarku biała czekoladę i posypać.

Wszystko zależy od Was :)

Pamiętajcie by schłodzić mazurek w lodówce, aby masa zastygła.

SMACZNEGO JAJKA ! <3

Delikatne cytrynowe muffinki na Wielkanocny stół

W tym roku szykując przepisy wielkanocne musiałam zmierzyć się z ogromnym brakiem czasu. Postanowiłam więc obdarować Was tym razem ekspresowymi przepisami na Wielkanocne słodkości.

Bo ile z Was nie ma czasu na wielkie pieczenie przed Świętami ? Z pewnością albo wracacie ze studiów do domu i chcecie korzystać z czasu z najbliższymi, albo macie tyle nauki przed maturą, że nie ma po prostu jak poświęcić paru godzin na wypieki wielkanocne w kuchni.

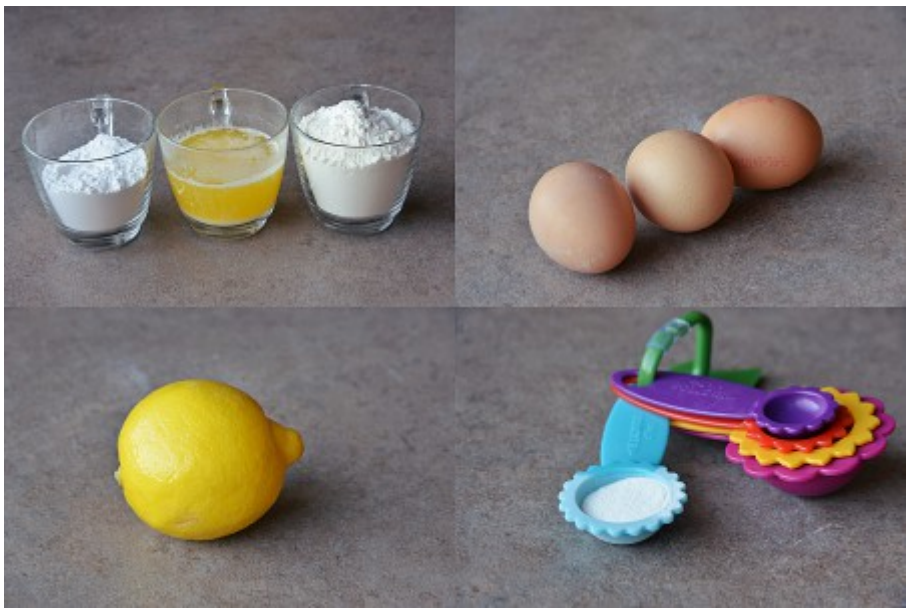
Oczywiście, są też tacy, którzy po prostu są tak zmęczeni praca, że sama myśl o krojeniu warzyw na sałatkę warzywną sprawia, że nie chce się Wam nawet wstać z łóżka…A co dopiero jeszcze dodawać sobie pracy przy wypiekach!
Może się mylę, może jest dużo osób, które nie mogą się już doczekać czasu w kuchni!
Mimo wszystko ja z własnego doświadczenia stawiam na proste, szybkie, ale oczywiście BARDZO smaczne smakołyki, bez których Wielkanocny stół wyglądałby jak zwykły niedzielny poranek. Dlatego pojawi się oczywiście mazurek i pojawi się ekspresowa babka, ale zrobimy też wielkanocne muffiny z nutą cytryny, które sprawdzą się świetnie na wielkanocnym stole i oczywiście nie tylko!

Delikatne Cytrynowe Muffiny

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:
1/2 szklanki cukru pudru
1/2 szklanki roztopionego masła
1 szklanka mąki
3 białka
(z żółtek zróbcie maskę na włosy–> MASKA NA ZDROWE WŁOSY)
Skórka starta z 1/2 sparzonej cytryny
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Wykonanie:

Zaczynamy od lekkiego ubicia białek. Nie chodzi nam o sztywna pianę, ale o taką o lekkiej konsystencji. Następne stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z cukrem i proszkiem do pieczenia. Mieszamy delikatnie np. łyżką. Do takiej masy dodajemy rozpuszczone masło i podobnie delikatnie mieszamy. Na końcu dodajemy startą skórkę z cytryny i ostatni raz delikatnie mieszamy
MASA GOTOWA < 3

Warto sobie kupić jakieś ładne papilotki, kolorowe, żeby nasze delikatne muffinki pięknie prezentowały się na wielkanocnym stole
Papilotki wypełniamy do 1/2 do 3/4 wysokości. Muffinki urosną!
Pieczemy w temp. 170*C przez około 25 minut na złoty kolor.

SMACZNEGO KOCHANI !!!

Babka Wielkanocna z sosem truskawkowym

Miał być tylko mazurek i powtórki do matury, ale wyszło jak zwykle.
Dzisiaj znowu pół dnia spędziłam w kuchni… <3
Rano zaczęłam zastanawiać się jak Maniaczka miałaby nie dodać

żadnej babki z okazji Świąt. Przecież babka to ten najbardziej kojarzony z Wielkanocą placek !
Dzisiaj mam dla Was przepis na przepyszną, delikatną babkę z gałką muszkatołową, do której można bardzo łatwo przygotować sos truskawkowy <3 Razem smakuję najpyszniej na świecie.

Babka z sosem truskawkowym

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1/2 szklanki mleka
1 kostka masła
1 pełna *(a nawet ciupkę więcej)* szklanki mąki
3 jaja
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 szklanka cukru
kilka kropel aromatu waniliowego
(plus “mniejsze” kilka migdałowego)
1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
szczypta soli

Zaczynamy:

W misce mieszamy mąkę, gałkę, proszek do pieczenia i dodajemy odrobinę soli.

W osobnej misce ucieramy masło z cukrem oraz aromatami, następnie dodajemy po jednym jajku.
Miksujemy do powstania blado-żółtej masy.
Zmniejszamy obroty i dodajemy na przemian mieszankę mączną oraz mleko.

Gotową masę przekładamy do blaszki.
Pieczemy przez około 1 godz 20 minut.
Pamiętajmy o sprawdzaniu wykałaczką,
jeśli po wyciągnięciu z babki jest ona czysta
i sucha oznacza to, że ciasto jest gotowe.
Po wyciągnięciu pozwalamy babce odpocząć
i po wystygnięciu wyciągamy z blaszki.

Zajmijmy się sosem truskawkowym.

Truskawki przysypujemy cukrem.
Na miskę truskawek przypada około pół szklanki cukru.
Ugniatamy widelcem, a następnie podgrzewamy w rondelku
do rozpuszczenia się cukru. Taki sos odstawiamy do lodówki.

Gdy babka jest już przestudzona, kroimy i polewamy ją sosem.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka