

Delikatne babeczki z kremem i płatkami śniegu/ Soft cupcakes with cream and snowflake icing.

ŻYCIE Z BABECZKA SMAKUJE LEPIEJ <3

Powoli zbliżamy się do cudownego czasu Bożego Narodzenia. W telewizji jest pełno reklam dotyczących produktów świątecznych...

Jeszcze nie ma śniegu, ale miejmy nadzieje, że pojawi się jak najszybciej

i będzie skrzypiał nam pod butami ☐

W tamtym roku starałam się dodawać świąteczne przepisy szybciej, abyście mieli z czego wybrać coś ulubionego na Wigilie. Mam nadzieje, że w tym roku też mi się to uda.

Aczkolwiek, obawiam się tego, że zabraknie mi na wszystko czasu. W tym roku powtarzamy rozpoczęta przeze mnie rok temu tradycje pieczenia ciastek na Koncert Charytatywny 1 LO w moim rodzinnym mieście. Tym razem jednak ciastka nie będą pieczone przeze mnie, ale z moich ulubionych przepisów. Zebrałam grupę dziewczyn, zdobyłam pieniądze na zakup produktów dla nich i mam nadzieję, że ta akcja wypadnie tak dobrze jak w tamtym roku. Przypomnę, że przy nakładzie 200 zł na składniki oraz materiały do pakowania udało nam się zebrać aż 800 zł za sprzedaż ciasteczek. !

Mam nadzieję, że w tym roku przyjdą na koncert osoby równie głodne i chętne by pomagać. Co więcej, zostałam poproszona w tym roku o poprowadzenie tego koncertu, ja szczerze uważam, że totalnie się do tego nie nadaje... Ja Maniaczka, stawiająca błąd za błędem w wypracowaniach czy mówiąca : LekkoatleTYCZKI, a nie LekkoATLETKI ! ☐ Stwierdziłam jednak, że to dobra okazja na pozostawienie w Polsce czegoś miłego po sobie i że będzie to moje ostatnie wystąpienie publiczne w moim byłym liceum. Brak czasu i snu powoli zaczyna mnie dobijać. Dodatkowo uczę się do egzaminu SAT, który piszę 6 grudnia. Na nauce spędzam

70% dnia... kolejne 20% na pisaniu scenariusza na w.w imprezę, 5% spędzam na robieniu kolejnej kawy i 5% na obudzeniu się i zaśnięciu. Bardzo mi brakuje krzątania się w kuchni, beztroskiego i z napływem nowych pomysłów do gotowania, ale niestety na razie musiałam odstawić to na plan boczny. Musze Wam też opowiedzieć coś więcej o moich zaręczynach, ale nie chce Was na raz zamęczać taką ilością tekstu. Obiecuję, że coś się pojawi !

Ciumaski dla Was i dajcie mi znać czy już wypróbowaliście maskę na włosy ! <3

Ja właśnie mam ją na głowie

LIFE WITH CUPCAKES TASTES THE BEST <3

Slowly it is getting closer and closer to Christmas time. On TV we're starting to see more and more of these commercials trying to sell us their holiday products...There's no snow yet, but we're still hoping that it'll show up really soon and we'll be able to hear the satisfying *crunch crunch crunch* sound effects of our winter boots as we walk on the layer of snow covering the ground ☐ Last year I tried to add holiday recipes early enough for you guys to be able to have something to choose from and prepare before Christmas Eve rolled around.

I hope that this year I will be able to do the same.

Unfortunately I'm a little bit afraid of the little time that I have had lately and I fear that I might not have enough time. This year I will repeat the tradition begun last year in which I bake cookies for 1st LO's (my high school) Charity Concert in my home town. This time though, the cookies won't be bakes personally by me, but they'll still be my beloved recipes from my blog. I gathered a group of eager girls from my high school, arranged funding for purchasing the recipe ingredients for them, and I have high hopes that the charity cookie sales will be a huge hit just like last year. If I recall, from about 200 PLN that we spent for the cookie ingredients and packaging materials that year, we were able to

collect a whopping 800 PLN in return from the sales of those baked cookies. ! ☐ I really hope that this year the people that come attend the concert will be just as hungry and have just as benevolent hearts as in the pervious year. And what's more is that I was even asked to lead this year's Charity Concert as the emcee, but I honesty think, that I am TOTALLY NOT the right person for this job...I, Maniaczka, make mistake after mistake when speaking and writing in Polish. ☐ In any case though, after giving it some thought, I believe that this will be a good opportunity for leaving Poland with a warm and memorable piece of myself, and that this will be my last public performance at my (already graduated from) high school. ☐ The lack of time and sleep are really starting to knock on my door. In addition, lately I've been constantly learning and preparing myself for my first attempt at the SAT, which I will take on the 6th of December. For the last few weeks, my days have basically been comprised of 70% SAT studying... another 20% dedicated to writing the script for the charity concert, 5% of the time spent making my next coffee and the last 5% for waking up and going back to sleep. I terribly miss being able to pace around the kitchen without another care in the world trying to plan something new and creative to cook or bake, but unfortunately, at least for now, I have to set this part of my life aside. Oh! and I also have to tell you guys about my recent engagement, but I don't want to overwhelm y'all too much with all these updates and text. But I promise, that there will be more on this another time!

:*

Hugs and kisses for all of y'all and let me know if you guys have tried the hair mask recipe yet ! <3 In fact, I have it on my head right now ☐

Dzisiaj delikatne babeczki z kremem znanym już przez Was, posypane pysznymi cukrowymi perełkami

Today, we'll be making delicate cupcakes with a pudding icing, sprinkled with some delicious sugary snowflakes

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

100 g miękkiego masła
80 g cukru trzcinowego (około 8 łyżek)
1 duże jajko
100 g mąki (około 4/5 szklanki)
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
2 łyżeczki mleka (nie ma na zdj)
1 łyżeczka proszku do pieczenia (nie ma na zdj)
kilka kropel olejku waniliowego

Ingredients:

100 g of soft butter
80 g of raw sugar (about 8 tbsp)
1 large egg
100 g of flour (about 4/5 cup)
1 tsp of nutmeg
2 tsp of milk (not shown below)
1 tsp of baking power (not shown below)
few drops of vanilla extract



Zaczynamy:

Cukier, masło oraz mleko ubijamy mikserem na pulchną masę.

Let's begin:

First mix the butter, sugar, and milk using a mixer until it becomes a fluffy cream.



Do masy dodajemy jajko i miksujemy dokładnie.
Następnie stopniowo dodajemy mąkę
(wcześniej wymieszaną z gałką oraz proszkiem do pieczenia)
i mieszamy już łyżką.

Then add the egg to the mixture and continue mixing
thoroughly.
Next, gradually add the flour to the mixture
(mix in the nutmeg and baking powder to the flour prior to
adding the flour)
and continue mixing, now with a spoon.



Gotową masę przekładamy łyżeczką do papilotek i wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika na 15 do 20 minut.

Using a spoon we fill the cupcake liners with our mixture and place the cupcake tray into the 180°C preheated oven for 15 to 20 minutes.



Aby wykonać krem kliknij w ten link: -> [Krem](#)

To make the icing, click this link: -> [Icing](#)



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

