

ZAKRĘCONE KOREAŃSKIE PĄCZKI

ZAKRĘCONE KOREAŃSKIE PĄCZKI

- 🍪 25 g świeżych drożdży
- 🍪 30 g cukru drobnego
- 🍪 430 g mąki pszennej tortowej ToTa!
- 🍪 250 ml ciepłego mleka
- 🍪 3 żółtka
- 🍪 55 g masła
- 🍪 Olej do smażenia
- 🍪 Do obtoczenia: cukier drobnny i cynamon

Drożdże pokrusz do miski. Dodaj połowę cukru. Rozetrzyj łyżką, aż drożdże zrobią się płynne. Dodaj 20 g mąki i połowę ciepłego mleka. Dokładnie wymieszaj i odstaw na ok. 15 minut w ciepłe miejsce.

W tym czasie przesiej przez sitko resztę mąki do dużej miski. Dodaj pozostały cukier. Wymieszaj. Dodaj żółtka i resztę mleka. W osobnej miseczce roztop masło i odstaw.

Do mąki dodaj napuszczony rozczyń. Wymieszaj, a następnie zagnieć. To ciasto drożdżowe. Uwielbia zagniatanie, więc włoż w to dużo energii i emocji. Po ok. 5 minutach zagniatania, zacznij stopniowo dodawać masło.

Po ok. 10 minutach wyrabiania uformuj ciasto w kulę i włoż do miski. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (ok. 90 minut).

Wyrośnięte ciasto podziel na 15 równych części. Każdą część zroluj w wałek i spleć, jak na filmie. Pączki przykryj i odstaw na ostatnie 15 minut. W tym czasie rozgrzej olej. Wkładaj pączki, smażąc na rumiano z obu stron. Po wyłowieniu odkładaj na talerz wyścielony ręcznikiem papierowym, do odsączenia, a następnie obtocz w cukrze wymieszanym z cynamonem.



STEKI Z KALAFIORA

- ♥ KALFIOR
- ♥ ok 300 ml mleka i 900 ml wody
- ♥ sól i pieprz
- ♥ mąka np. Luksusowa To ta!
- ♥ jajko
- ♥ bułka tarta

Zagotuj wodę z mlekiem i solą. Do gotującej się wody włóż kalafiora w całości i gotuj ok. 15 minut na wolnym ogniu.

Wyjmij, lekko ostudź i pokrój na grube plastry.

Każdego steka oprósz solą. W osobnej misce roztrzep jajko z solą i pieprzem i dokładnie namocz steiki z każdej strony. Na koniec obtocz w bułce tartej i usmaż na maśle klarowanym, aż kalafior będzie pięknie złocisty.



PĄCZUSIE BANANOWE Z AIR FRYER

- 🍌 Dojrzały banan
- 🍌 115 g mąki pszennej ToTa np. Uniwersalnej
- 🍌 Niepełna łyżeczka proszku do pieczenia

Banana rozgnieć. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Włóż do pojemnika Air Fryer i piecz przez ok 12-13 minut, aż ładnie się zarumienia. W międzyczasie kilka razy przemieszaj, żeby równomiernie się upiekły.

Jeśli chcesz, po upieczeniu możesz obtoczyć pączusie w maśle i cukrze wymieszanym z cynamonem.




CIASTECZKA TWAROGOWE Z 4 SKŁADNIKÓW

Składniki na ok. 60 sztuk ciasteczek

 200 g masła

 220 g twarogu

 230 g mąki pszennej

 cukier do obsypania

Zimne masło kroimy w kostkę. Dodajemy twaróg i mąkę.
Szybko zagniatamy ciasto. Zawijamy w folię i chłodzimy min. 2 godziny.







Rozwałkowujemy na 2–3 mm. Wycinamy ciasteczka. Jedną stronę dociskamy do cukru.

Pieczemy 180°C | 10–15 minut, aż się ładnie zarumienią.






KRUCHE CIASTECZKA RENIFERKI

Przepis na kruche ciasteczka:

-  300 g mąki pszennej
-  150 g zimnego masła
-  75 g cukru drobnego lub cukru pudru
-  1 zimne jajko
-  2/3 łyżeczki proszku do pieczenia
-  szczypta soli

DEKORACJA:

-  czerwone draże
-  ok. 40 g czekolady ciemnej
-  Cukrowe kulki na oczy (można zastąpić np. Mini drażami)

Do miski wsyp mąkę, dodaj masło, cukier puder, jajko, proszek i sól. Zagnieć na gładką masę, uformuj kulę, zawiń w folię i schłódź min. godzinę w lodówce.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 5 mm, wycinaj kółka. W każdym ciasteczku zrób palcem lub małą łyżeczką wgłębienia na środku.

Blachę z ciasteczkami wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz ok. 12 minut, do lekkiego zarumienienia.

Ostudź... i czas na wykonanie reniferów. Zaczynaj od rogów. Czekoladę rozpuść i przełóż do rękawa cukierniczego z bardzo małą dziurką. Cienkim strumieniem wylewaj czekoladę formując rogi w każdym ciasteczku.

Poszerz otwór i resztą czekolady wypełnij wgłębienia, formując buźki. Gdy czekolada ostygnie, ale wciąż jeszcze będzie płynna, zrób dekorację z drażetek, układając oczy i nos. Pozwól czekoladzie całkowicie zastygnąć i gotowe.



🎄 WIGILIJNE KROKIETY NALEŚNIKOWE 🎄

NALEŚNIKI 📌

- * 3 jajka
- * 400 ml mleka
- * 150 ml wody (najlepiej gazowanej)
- * 230 g mąki pszennej
- * Szczypta soli
- * 3 łyżki masła roztopionego i ostudzonego

Wszystkie składniki porządnie wymieszaj (np. trzepaczką). Odstaw na 10–15 min. Smaż cienkie naleśniki na lekko natłuszczonej patelni.

NADZIENIE DO KROKIETÓW 📌

- * 400 g pieczarek
- * 2/3 cebuli
- * 150 g startego sera żółtego

Na lekko natłuszczonej patelni usmaż do zeszklenia drobno posiekaną cebulę. Dodaj posiekane lub starte na tarce pieczarki. Smaż aż zmiękną a woda odparuje. Odstaw i ostudź. Dodaj starty ser i wymieszaj. Składaj jak na filmie w trójkątne sakiewki. Następnie obtocz w roztrzepanym jajku i w bułce tartej. Usmaż na oleju.



SZARLOTKA Z BUDYNIOWĄ PIANKĄ

IDEALNIE KRUCHE CIASTO

- 🍏 320 g mąki krupczatki Tota
- 🍏 70 g cukru
- 🍏 160 g schłodzonego masła
- 🍏 1 pełna łyżeczka proszku do pieczenia
- 🍏 1 jajko + 1 żółtko
- 🍏 1,5 łyżki śmietany

NADZIENIE SZARLOTKI

- 🍏 2,5 kg jabłek
- 🍏 2 łyżki cukru
- 🍏 1 łyżka cynamonu
- 🍏 1 budyń waniliowy (rozprowadzony w 400 ml mleka)

Do miski wsyp mąkę, cukier i proszek do pieczenia. Wymieszaj. Dodaj posiekane zimne masło, jajko, żółtko i śmietanę. Szybko zagnieć, owiń folią i odstaw do lodówki do schłodzenia.

Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach bezpośrednio do garnka. Dodaj cukier i cynamon.

Podsmaż, aż jabłka zmiękną.

Formę (22x22 cm) wyłóż papierem do pieczenia na spód zetrzyj 2/3 ciasta i rozłóż równomiernie. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 10 minut aż ciasto się zarumieni. Wyjmij blaszkę i obniż temperaturę do 170 stopni.

Na podpieczony spód wyłóż całość jabłek. Na owocach rozłóż przygotowany budyń i posyp resztą ciasta.

Wstaw z powrotem do piekarnika i przez ok. 45 minut, aż ciasto się zarumieni.





PIERNIK LAST MINUTE

- * 150 g masła
- * 250 g cukru trzcinowego
- * 2,5 łyżki miodu
- * 2,5 łyżki powideł śliwkowych
- * 5 łyżeczek przyprawy piernikowej
- * 1 łyżeczka cynamonu
- * 2,5 łyżki kakao
- * 2,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- * 300 ml mleka
- * 2 jajka L/ 3 jajka M
- * 360 g mąki pszennej

WYKOŃCZENIE PIERNIKA

- * 250 g ciemnych powideł, np. Śliwkowych
- * 70 g wody z sokiem śliwkowym/ malinowym/ porzeczkowym
- * ulubiona Biała masa
- * polewa z 100 g śmietanki 30% + 120 g czekolady lekko gorzkiej

Masło przełóż do średniego garnka. Podgrzej, do jego roztopienia się. Dodaj cukier. Podgrzewaj, energicznie mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Wówczas do masy dodaj miód, powidła, przyprawę piernikową, cynamon i kakao. Wymieszaj dokładnie i chwilę razem podgrzej.

Wyłącz grzanie i odstaw garnek na bok na około 5 minut. Po tym czasie dodaj sodę i wymieszaj. Wlej mleko i ponownie wymieszaj. Następnie dodawaj jajka, jedno po drugim. Po każdym dokładnie mieszając rózgą, do uzyskania jednolitej masy. Bezpośrednio do masy przesiej mąkę i po raz ostatni wymieszaj.

Masę przelej do wyścielonej papierem do pieczenia formy o wymiarach około 18x24 cm. Wyrównaj powierzchnię. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C (bez termoobiegu). Piecz przez 45 minut. Wyjmij z piekarnika i odstaw do całkowitego ostudzenia.

Ostudzony piernik przekrój w poprzek na 3 blaty. Dolny blat zostaw w blaszce. Wyłóż całość powideł. Przykryj kolejnym blatem, Przy pomocy łyżeczki rozprowadź równomiernie wodę z sokiem by lekko nasączyć blat. Wyłóż ubitą masę śmietanową. Przykryj trzecim blatem. Dociąż ciasto, układając na górze jakieś ciężkie przedmioty. Wstaw do lodówki i zostaw na minimum 2 godziny. Po tym czasie rozpuść czekoladę z pozostałą śmietaną i wylej równomiernie na wierzch ciasta. Włóż z powrotem do lodówki i zostaw na kilka godzin.



JAK ZROBIĆ IDEALNIE KREMOWĄ KASZĘ MANNA

* 500 ml mleka: dowolne. Może być zarówno klasyczne krowie jak i kozie czy owcze lub w opcji wegańskiej: napój migdałowy, wyżowy czy sojowy

* 40-60 g kaszy manna (w zależności od tego jak gęstą konsystencję chcesz uzyskać)

* łyżka cukru drobnego

* laska wanilii (opcjonalnie ale waniliowy smak fantastycznie pasuje do kaszy manna. Alternatywnie można część zwykłego cukru zastąpić wanilinowym)

* opcjonalnie - łyżka kremowego serka lub śmietany

Do rondelka wlej zimne mleko i od razu dodaj kaszę manną i cukier plus (jeśli używasz) nasionka wyłuskane z laski wanilii. Podgrzewaj na średnim ogniu, cały czas powoli mieszając. Najlepiej małą trzepaczką, co pozwoli uniknąć powstawania grudek.

Gdy doprowadzisz już do zagotowania mleka, podgrzewaj kaszę jeszcze przez minutę, nie przerywając mieszania. Po tym czasie wyłącz palnik. Jeśli używasz serka lub śmietany to dodaj go w tym momencie. Wymieszaj i od razu przełóż do pucharków. Przykryj i zostaw na kilka minut. W tym czasie kasza jeszcze trochę zgęstnieje.

Na wierzch wyłóż owoce i podawaj.

PROPOZYCJA PODANIA: Z PRAŻONYMI JABŁKAMI

* 2 jabłka

* ok. 30 g masła

* łyżeczka przyprawy korzennej

Jabłka pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej masło. Dodaj jabłka i przyprawę. Dokładnie wymieszaj i smaż ok. 10 minut, aż jabłka zmiękną, ale wciąż pozostaną jędrne.



CIASTECZKA HALLOWEEN

Przepis na kruche ciasteczka:

- 👨‍🍳 300 g mąki pszennej
- 👨‍🍳 150 g zimnego masła
- 👨‍🍳 75 g cukru pudru
- 👨‍🍳 1 zimne jajko
- 👨‍🍳 2/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 👨‍🍳 szczypta soli

DEKORACJA:

- 👨‍🍳 rozpuszczona czekolada
- 👨‍🍳 dowolna konfitura

Do miski wsyp mąkę, dodaj masło, cukier puder, jajko, proszek i sól. Zagnieć na gładką masę, uformuj kulę, zawiń w folię i schłódź min. godzinę w lodówce.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 5 mm, wycinaj kółka. W każdym ciasteczku zrób dwa małe wgłębienia na oczy. Blachę z ciasteczkami wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz ok. 12 minut, do lekkiego zarumienienia. Ostudź... i czas na najfajniejszą część – dekorację! Wgłębienia wypełnij dżemem. Czekoladą narysuj bużki. I gotowe :)



NALEŚNIKI DYNIOWE





- 🍂 3 jajka
- 🍂 1 łyżka cukru
- 🍂 300 ml mleka
- 🍂 120 g puree z dyni
- 🍂 150 g mąki pszennej
- 🍂 2/3 łyżeczki cynamonu
- 🍂 odrobina oleju do smażenia

W misce porządnie roztrzep jajka z cukrem. Bezpośrednio do masy przesiej mąkę z cynamonem. Dodaj puree z dyni, wlej mleko i wodę gazowaną. Zmiksuj do gładkości i odstaw na 10–15 min. Smaż cienkie naleśniki na lekko natłuszczonej patelni.








PIZZA ROLLSy/ BUŁECZKI PIZZOWE

ROZCZYN:

-  40 g mąki do pizzy 00
-  60 ml ciepłej wody
-  23 g świeżych drożdży
-  4 g cukru

CIASTO NA PIZZĘ:

-  Rozczyn
-  210 g mąki do pizzy 00
-  90 ml ciepłej wody
-  7 g soli
-  Łyżka oliwy

Drożdże rozpuść w ciepłej, ale nie gorącej wodzie. Dodaj cukier i 3 łyżki mąki. Porządnie wymieszaj i odstaw na 10 minut, aż drożdże się lekko spienią i zaczną pracować.

W tym czasie do osobnej, dużej miski przesiej pozostałą mąkę. Dodaj sól i wymieszaj. Następnie dodaj cały rozczyn, ciepłą wodę i oliwę. Zagniataj ciasto przez ok. 10 minut, aż będzie idealnie elastyczne.

Przykryj i odstaw na ok. 70 minut. Po tym czasie wyjmij ciasto na blat i rozwałkuj je dość cienko. Posmaruj sosem pomidorowym. Posyp oregano, posiekaną wędliną i startym serem. Zwiń ciasto w rulon. Pokrój na grube plastry i ułóż na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia. Przykryj i odstaw na ostatnie 30 minut wyrastania. Piekarnik nagrzej do 200 stopni C. Włóż blachę z rollsami i piecz przez ok. 15 minut.



CIASTO JABŁKOWO-CYNAMONOWE

PRAŻONE JABŁKA

- 3 średnie jabłka
- Łyżeczka cynamonu
- Pełna łyżka masła

Jabłka posiekaj i usmaż do zmięknienia, z dodatkiem masła i cynamonu.

SZYBKIE I PROSTE CIASTO JABŁKOWE (forma średnica ok. 22 cm)

- 150 g cukru drobnego
- Łyżeczka cynamonu
- 180 g roztopionego masła
- 3 jajka S/M
- 300 g mąki pszennej np. Uniwersalnej To ta!
- Łyżeczka proszku do pieczenia

Całość wykonasz podczas smażenia jabłek. Masło porządnie roztrzep trzepaczką z cukrem i cynamonem. Dodaj całe jajka i ponownie roztrzep. Bezpośrednio do masy przesiej mąkę oraz proszek do pieczenia. Wymieszaj, tylko do połączenia się składników. Na koniec połącz z uprażonymi jabłkami.

Masę przelej do formy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piecz przez 35 minut, do tzw. Suchego patyczka.



CIASTO Z FIGAMI I ŚLIWKAMI

- 🍁 270 g mąki tortowej
- 🍁 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 🍁 180 g cukru
- 🍁 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 🍁 1 łyżeczka cynamonu
- 🍁 4 duże jajka
- 🍁 180 g oleju
- 🍁 350 g śliwek
- 🍁 3 świeże figi

Umyj i osusz śliwki, usuń pestki i pokrój je na spore kawałki. Oprósz delikatnie mąką. Figi pokrój w ćwiartki.

Przesiej mąkę, dodaj proszek do pieczenia, cynamon, cukier i cukier waniliowy. Wszystko wymieszaj.

W osobnej misce roztrzep porządnie jajka z olejem. Wlej mokre składniki do suchych i dokładnie wymieszaj.

Do natłuszczonej blaszki (średnica ok 22 cm) przelej ciasto. Ułóż na wierzchu śliwki i figi.

Piecz przez 50–55 minut w 180°C, do tzw. suchego patyczka.



DOMOWE TORTILLE

- 📌 160 g mąki
- 📌 120 ml wrzątku
- 📌 1/2 łyżeczki soli
- 📌 łyżka oliwy

Przesiej mąkę. Dodaj sól i wymieszaj. Wlej wrzątek i ponownie zamieszaj, a następnie zacznij zagniatanie. Zagniataj kilka minut, dodając stopniowo oliwę. Na koniec ciasto powinno już w ogóle nie kleić się do rąk.

Ciasto podziel na 4 równe części. Każdą z części rozwałkuj na cienki placek. Smaż na mocno rozgrzanej patelni, aż powstaną charakterystyczne bąble. Wówczas przewróć na drugą stronę i chwilę smaź.

Zdejmij i odłóż na talerz. Ponów z kolejnymi 3 częściami ciasta.



CIASTO Z CUKINII

- * 280 g cukinii
- * 280 g mąki pszennej np. tradycyjnej
- * 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- * 1 łyżeczka sody
- * 50 g kakao
- * 2 jajka (w temp. pokojowej)
- * 160 g cukru
- * 100 ml oleju
- * 100 g śmietany kwaśnej 18% (w temp. pokojowej)
- * 60 g czekolady

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Cukinię zetrzyj na dużych oczkach tarki. Czekoladę posiekaj. Przesiej wszystkie suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, sodę i kakao. Wymieszaj.


Jajka ubij z cukrem, do mocnego napuszenia masy. Wówczas stopniowo dodawaj olej, wciąż ubijając.

Do ubitych jajek dodaj w dwóch turach suche składniki. W międzyczasie dodając także śmietanę. Na koniec delikatnie połącz masę z startą cukinią.


Masę przelej do keksówki o długości ok. 30 cm. Piecz ok. 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C (grzanie góra-dół).




KNEDLE Z TRUSKAWKAMI

 500g twarogu

 2 jajka

 2 łyżki cukru drobnego

 210 g mąki pszennej

 truskawki

Twaróg zmiel, tak by było dość gładkiej konsystencji. Dodaj pozostałe składniki (oprócz truskawek) i zagnieć.

Formuj w dłoniach placek i zamykaj w środku truskawki. Gotuj kilka minut we wrzątku.



FOCACCIA NOCNA

- 🍷 390 do 420 ml ciepłej wody (zacząć od 390 ml i dodawać stopniowo)
- 🍷 4 g drożdży suchych
- 🍷 5 g miodu
- 🍷 15 ml oliwy
- 🍷 10 g soli
- 🍷 500 g mąki To ta! najlepiej 00
- 🍷 Dodatki dowolne, np. Pomidorki, oliwki, sól gruboziarnista / w płatkach, świeży rozmaryn

Do ciepłej wody dodaj drożdże, oliwę, sól i miód. Wymieszaj i dodaj mąkę 00. Mieszaj tak długo, aż mąka całkowicie wchłonie płyn. Przykryj i odstaw na 10 minut.

1 składanie: Zwilż dłonie i poskładaj ciasto (jak ciasto na chleb, jakby nakładając brzegi na środek od góry. Przykryj i odstaw na kolejne 10 minut.

2 składanie: Powtórz składanie jak powyżej. Uformuj ciasto w kulę i posmaruj oliwą. Przykryj szczelnie folią i wstaw do lodówki na minimum 12, a maksymalnie 36 godzin.

Po tym czasie wyjmij ciasto z lodówki. Posmaruj blachę oliwą i przykryj papierem do pieczenia. Ponownie posmaruj oliwą. Ciasto wyłóż na tak przygotowaną blaszkę. Już na blaszce, po raz ostatni powtórz składanie. Obróć o 90 stopni i przełóż do góry nogami, tak by leżało złożeniem do dołu. Przykryj i odstaw na ostatnie 2 godziny.

Wyrośnięte ciasto polej oliwą i palcami porób charakterystyczne wgłębienia. Na wierzchu poukładaj wybrane dodatki.
Grilluj lub piecz w 220-230 st C przez około 20 minut.



OMLET TWAROGOWY Z BORÓWKAMI

- ♥ 2 jajka
- ♥ 120 g twarogu
- ♥ 2 łyżki mąki
- ♥ 2 łyżki budyniu
- ♥ 1 łyżka cukru
- ♥ Garść borówek
- ♥ ½ łyżeczki masła

Do miski wbij jajka i ubij na puszystą masę. Twaróg rozgnieć porządnie widelcem. Do twarogu dodaj mąkę, budyń oraz cukier. Zagnieć razem. Masę twarogową przełóż do ubitych jajek. Dodaj borówki i delikatnie wymieszaj. Całą masę wyłóż na nagrzaną i lekko natłuszczoną masłem, niewielką patelnię. Przykryj i smaż pod przykryciem. Gdy tylko omlet zetnie się od spodu, od razu obróć go do góry dnem (możesz pomóc sobie talerzem, zsuwając na niego omlet a następnie wykładając na patelnię drugą stroną). Smaż na rumiano. Zdejmij.

Smacznego! Omlet smakuje wybornie zarówno na ciepło jak i na zimno.



DOMOWE NUGGETSY

- ◆ 2 pojedyncze piersi z kurczaka
- ◆ Przyprawy: sól, czosnek, kolendra, zioła prowansalskie, pieprz, papryka słodka i ostra
- ◆ 2 jajka
- ◆ 50 g mąki pszennej To ta!
- ◆ 50 ml mleka
- ◆ Szczypta soli
- ◆ 150 g płatków kukurydzianych
- ◆ 1 łyżka bułki tartej
- ◆ Olej do smażenia

Kurczaka pokrój na małe kawałki i zamarynuj w przyprawach. Przykryj folią i odstaw na 30–60 minut.

W tym czasie przygotuj ciasto: jajka, mąkę TOTA!, mleko i sól krótko zmiksuj – tylko do połączenia składników. Płatki kukurydziane i bułkę tartą zmiksuj lub rozdrobnij w woreczku przy użyciu tłuczka.

Kurczaka obtaczaj najpierw w cieście, potem w płatkach. Smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor z każdej strony.



BAJGLE Z DODATKIEM MAKI ORKISZOWEJ PEŁNOZIARNISTEJ

- 🍪 400 g mąki pszennej chlebowej ToTa!
- 🍪 50 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 🍪 duża szczypta cukru + 1 łyżka
- 🍪 7 g drożdży suszonych
- 🍪 15 g soli
- 🍪 270 ml wody
- 🍪 1 żółtko
- 🍪 sezam do posypania

ETAP 1: Mąkę chlebową przesiej. Orkiszową wsyp prosto z opakowania. Dodaj cukier, drożdże i sól. Wyrabiaj ciasto, stopniowo dodając letnią wodę. Ciasto uformuj w kule i włóż do miski. Przykryj i odstaw na 90 minut.











ETAP 2: Wyrośnięte ciasto chwilę zagnieć. Ciasto podziel na 6 dość równych części. Uformuj 6 bułeczek, połóż je na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia i lekko spłaszcz. Wytnij w środku dziurki (np. Kieliszkiem). Przykryj i zostaw na kolejne 30 minut.

ETAP 3: W dużym garnku zagotuj wodę z łyżką cukru. Do wrzącej wody włóż bajgle i gotuj po minucie na stronę. Wyjmij i odstaw do osuszenia.

ETAP 4: Bajgle posmaruj roztrzepanym żółtkiem. Posyp sezamem. Piecz 17 minut w 200 stopniach C.



Czekoladowe ciasto z czereśniami – keksówka






-  120 g śmietany 18%
-  60 ml oleju
-  2 jajka
-  140 g mąki pszennej
-  15 g kakao
-  100 g cukru
-  1 op. cukru wanilinowego (ok. 16 g)
-  2/3 łyżeczki proszku do pieczenia
-  1/3 łyżeczki sody
-  200 g czereśni

Śmietanę i mąkę doprowadź do temperatury pokojowej. Piekarnik nagrzej do 180°C, keksówkę wysmaruj masłem i oprósz mąką lub wyłóż papierem do pieczenia. Czereśnie umyj, wydryluj i osusz. W jednej misce połącz przesianą mąkę, kakao, proszek, sodę, cukry. W drugiej roztrzep jajka ze śmietaną i olejem. Połącz obie masy, wymieszaj tylko do połączenia. Przełóż do formy – keksówki o długości 24 cm. Na wierzchu ułóż czereśnie.

Piecz ok. 40 minut, do suchego patyczka. Po upieczeniu zostaw w formie do ostygnięcia.



PIZZA Z GRILLA

-  1 kg mąki Tota! 00 do pizzy
-  4 g drożdży
-  550 ml lodowatej wody
-  15 g cukru
-  20 g soli

Wszystkie składniki przełóż do miski. Wymieszaj, po czym porządnie zagnieć. Im dłużej, tym lepiej. Ciasto drożdżowe uwielbia zagniatanie. Pod koniec zagniatania stopniowo dodawaj 30 ml oliwy, cały czas ugniatając.

Gdy ciasto będzie już cudownie elastyczne i przestanie lepić się do rąk, uformuj z niego kulę. Wstaw do oprószonej mąką miski. Przykryj i odstaw na 4 godziny. Pod koniec wyrastania zacznij nagrzewać grilla z kamieniem do pieczenia pizzy w środku. I grill i kamień powinny być maksymalnie nagrzane.

Podziel ciasto na 4 części. Pierwszą część ciasta rozciągaj w dłoniach (nie wałkuj), aż do uzyskania dużego, płaskiego placka. Ułóż na szpatułce podsypanej dużą ilością mąki. Jeszcze chwilę porozciągaj na boki. Rozsmaruj sos pomidorowy, zostawiając wolne brzegi. Wyłóż wybrane dodatki.

Zsuń pizzę na mocno nagrzany kamień i grilluj dosłownie kilka minut, do momentu aż ciasto będzie ładnie rumiane.



PIZZERINKI Z SERKA WIEJSKIEGO

- 🍕 Serek wiejski
- 🍕 Jajko
- 🍕 70 g mąki pszennej, najlepiej do pizzy, typ 00
- 🍕 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 🍕 Po 1/4 łyżeczki soli, oregano, papryki słodkiej i czosnku granulowanego
- 🍕 Po szczypcie pieprzu i ostrej papryki

Do miski przełóż serek wiejski, jajko i przyprawy. Przesiej mąkę i proszek do pieczenia. Wymieszaj razem wszystkie składniki. Na blaszce piekarnika rozłóż papier do pieczenia. Łyżką wykładaj porcje masy, formując okrągłe pizzerinki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C (grzanie góra-dół, bez termoobiegu). Piecz 15 minut.

Na podpieczony spód wyłóż ulubione składniki i gotowe.



PLACKI JOGURTOWE Z TRUSKAWKAMI

- 🍓 ok. 12-15 truskawek
- 🍓 240 g mąki orkiszowej jasnej ToTa! lub pszennej
- 🍓 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 🍓 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 🍓 szczypta soli
- 🍓 3 jajka
- 🍓 370 g rzadkiego jogurtu naturalnego
- 🍓 20 g cukru drobnego
- 🍓 2 łyżki oleju
- 🍓 opcjonalnie: laska wanilii

Truskawki umyj, osusz i pozbaw szypułek. Pokrój w dość grube plasterki.

Do miski przesiej mąkę, a następnie proszek do pieczenia, sodę oraz sól. Wymieszaj.

W drugiej misce zmiksuj jogurt z jajkami i olejem. Krótco, tylko do połączenia się składników. Dodaj cukier oraz ziarenka z laski wanilii (jeśli używasz). Wymieszaj. Po czym przesyp suche składniki z pierwszej miski i ponownie, bardzo delikatnie, wymieszaj.

Masę nabieraj łyżką i wykładaj na mocno rozgrzaną, lekko natłuszczoną patelnię. Od razu po wyłożeniu na patelnię, w każdy placek wciśnij po 2-3 plasterki truskawki. Smaż placki z obu stron na rumiano. Po usmażeniu placki wyłóż na chwilę na talerz wyścielony ręczniczkiem papierowym, do lekkiego odsączenia z ewentualnego nadmiaru tłuszczu.

Placki podawaj same/ posypane cukrem pudrem lub z ulubionymi dodatkami.



NALEŚNIKI Z GĘSTYM SOSEM TRUSKAWKOWYM

- ✂ 30 g masła
- ✂ 150 g mąki pszennej
- ✂ duża szczypta soli
- ✂ 2 jajka
- ✂ 300 ml mleka
- ✂ 100 ml wody gazowanej

SOS TRUSKAWKOWY

- ✂ 500 g truskawek
- ✂ 1/8 cytryny
- ✂ 30 g cukru drobnego

NALEŚNIKI

Mąkę przesiać. Dodać sól. Wymieszać. Wbić całe jajka i wlać roztopione, przestudzone masło, mleko oraz wodę gazowaną. Zmiksować na niewielkich obrotach. Przykryć ścierką i odstawić na min pół godz. Po tym czasie usmażyć naleśniki (patelnia nie wymaga już dodatkowego natłuszczenia).

Po usmażeniu nadziać naleśniki nadzieniem serowym i zwijać w rulony. Każdy rulon przeciąć skośnie na 2 lub 3 części.

SOS TRUSKAWKOWY

Sos truskawkowy można przygotować podczas smażenia naleśników lub wcześniej. Wystarczy umyć i odszypułkować truskawki, a następnie zmiksować je na gładkie puree. Puree przełożyć do garnka, dodać cukier i sok wyciśnięty z cytryny. Doprowadzić do wrzenia i gotować kilka minut do zgęstnienia. Po ostudzeniu przechowywać w lodówce.



BABKA KAJMAKOWA

- * 280 g masy kajmakowej z puszki
- * 120 g mleka
- * 60 g drobnego cukru do wypieków
- * 4 jajka
- * 200 g mąki pszennej tortowej lub tortowej extra
- * 60 g skrobii ziemniaczanej
- * po 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia i sody
- * szczypta soli
- * 110 g oleju np. rzepakowego

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Masę kajmakową zagotuj z mlekiem.

Masło i cukier zmiksuj aż do uzyskania mocno puszystej, jasnej masy. Dodaj jajka i kajmak. Miksuj jeszcze minutę. Bezpośrednio do masy przesiej mąkę, skrobię, proszek do pieczenia i sodę. Dodaj maślankę i delikatnie, krótko wymieszaj. Tylko do pełnego połączenia się składników.

Masę przelej do natłuszczonej formy na babkę (średnica ok. 22 cm). Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 stopni C (górną-dół, bez termoobiegu) i piecz 45 minut.



MUFFINKI MARCHEWKOWE

Składniki na 12 muffinek:

🥕 2 szklanki drobno startej marchewki na małych oczkach tarki

🥕 240g mąki pszennej

🥕 200g drobnego cukru

🥕 1/2 szklanki oleju rzepakowego

🥕 3 jajka

🥕 po 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, sody i cynamonu

🥕 szczypta soli

Opcjonalnie garść ulubionych bakalii

Dekoracja wielkanocna

🍋 200 ml śmietany 36%

🍋 2 łyżki cukru pudru

🍋 3 łyżeczki lemon curd








Marchewki obierz i zetrzyj na drobnych oczkach tarki. Odcisnij lekko na sitku, by pozbyć się nadmiaru soku. W jednej misce wymieszaj mąkę z proszkiem, sodą, cynamonem i solą. W drugiej misce roztrzep jajka, dodaj cukier i olej. Połącz, aż składniki się dobrze wymieszają. Dodaj marchewkę oraz bakalie. Zamieszaj.

Połącz składniki z obu misek – tylko do połączenia składników. Przelóż ciasto do foremek na muffinki. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C (górną) przez 25–30 minut, do tzw. suchego patyczka. Wyjmij z piekarnika i ostudź.

Po ostudzeniu udekoruj: Ubij śmietanę z cukrem pudrem na sztywno. Przelóż do rękawa cukierniczego z tyłką i wyciśnij na każdą muffinkę „gniazdko”. Na środku umieść łyżeczkę lemon curdu – będzie wyglądać jak żółtko jajka.



DOMOWY ZAKWAS NA ŻUREK

-  450 ml przegotowanej i ostudzonej wody
-  6 łyżek mąki żytniej typ 720 (lub 2000), a najlepiej pyłowej - dedykowanej do zakwasu na żurek
-  5 ząbków czosnku
-  3 liście laurowe
-  6 ziaren ziela angielskiego
-  1/3 łyżeczki soli
-  10 ziaren pieprzu czarnego

Porządnie wyparz i osusz słoik. Do słoika wsyp mąkę. Zalej wodą i energicznie wymieszaj. Następnie dodaj pozostałe składniki (czosnek, liście laurowe, ziele angielskie i sól). Ponownie wymieszaj. Słoik przykryj gazą lub ściereczką lnianą lub bawełnianą. Odstaw w temperaturze pokojowej na ok. 6-7 dni.

Każdego dnia zamieszaj zakwas, żeby składniki dobrze się połączyły. Zakwas jest gotowy, gdy pojawi się kwaśny smak i zapach.



ORKISZOWE BUŁECZKI NA SERKU WIEJSKIM

- 🍳 200 g serka wiejskiego
- 🍳 20 g oliwy z oliwek
- 🍳 1 jajko
- 🍳 1/5 łyżeczki soli
- 🍳 Po 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej i proszku do pieczenia
- 🍳 200 g mąki orkiszowej jasnej Tota! Mąka
- 🍳 Po 10 g ziaren słonecznika i maku

Olej, jajko i serek wiejski zmiksuj do uzyskania gładkiej masy. Bezpośrednio do masy przesiej mąkę i sodę. Dodaj sól i ziarna. Krótco wyrób ciasto, tylko do połączenia się składników.

Ciasto podziel na 4 równe części. Z każdej części uformuj kulę i lekko ją spłaszcz. Ułóż na blaszce piekarnika wyścielonej papierem do pieczenia. Piecz 20 min w 180 st. C.



PLACKI NA MĄCE PEŁNOZIARNISTEJ

(ok. 15 sztuk)

 130 g mąki pełnoziarnistej pszennej Tota! Mąka

 Łyżeczka proszku do pieczenia

 Sól i pieprz do smaku

 Odsączona kukurydza z puszki

 80 g sera żółtego

 90 ml mleka

 2 jajka

 2 łyżki dowolnych posiekanych ziół

Do miski dodaj mąkę, proszek do pieczenia i przyprawy. Wymieszaj. Dodaj odsączoną kukurydzę, starty ser, mleko, jajka i posiekane zioła. Dokładnie wymieszaj. Usmaż na lekko natłuszczonej, rozgrzanej patelni.

Podawaj same lub z ulubionym sosem np. czosnkowym lub ziołowym. Doskonale smakują też w towarzystwie sosu tzatziki.



DESER Z KASZY MANNY

- 🍲 40 g kaszy manny ToTa!
- 🍲 180 g mleka lub napoju roślinnego
- 🍲 1 łyżeczka kakao
- 🍲 1,5 łyżki erytrolu lub cukru
- 🍲 Szczypta soli
- 🍲 Łyżka ulubionego dżemu

POLEWA

- 🍫 15 g oleju kokosowego
- 🍫 25 g czekolady gorzkiej

Podgrzej w garnku mleko lub napój roślinny. Dodaj kaszę, kakao, erytrol i sól. Gotuj kilka minut, cały czas mieszając, by nie dopuścić do powstania grudek. Zdejmij z palnika, gdy masa mocno zgęstnieje. 2/3 gorącej kaszy przełóż do miski. W środek włóż łyżkę dżemu. Przykryj pozostałą kaszą. Po schłodzeniu wstaw do lodówki na kilka godzin (możesz też na całą noc).

Zimny deser obróć do góry dnem i wyjmij na talerzyk. Polej polewą czekoladową i wstaw do lodówki na 20 minut by polewa zastygła. Ozdób dowolnie i podawaj.



PIERNICZKI ALPEJSKIE

- ♥ 200 g mąki pszennej uniwersalnej
- ♥ 80 g mąki żytniej razowej
- ♥ łyżka kakao
- ♥ czubata łyżka przyprawy piernikowej
- ♥ płaska łyżeczka sody
- ♥ 5 łyżek cukru trzcinowego
- ♥ 100 g miodu
- ♥ 80 g masła
- ♥ 2 żółtka
- ♥ 2 łyżki powideł śliwkowych lub dżemu truskawkowego + 4 łyżki na nadzienie

Obie mąki, kakao, przyprawę piernikową i sodę przesiej. Dodaj cukier i wymieszaj. Do garnka dodaj miód i masło. Podgrzewaj na niewielkiej mocy, co jakiś czas mieszając. Zestaw z palnika. Wymieszaj i ostudź. W tym czasie utrzyj żółtka, aż do uzyskania jasnej, puszystej masy.

Do suchych składników dodaj masę miodową, 2 łyżki powideł oraz ubite żółtka. Wyrób ciasto i wstaw do lodówki na kilka h. Początkowo będzie rzadkie i klejące, z czasem zgęstnieje.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na placek o grubości ok. 4 mm. Na połowie ciasta zrób kleksy z powideł śliwkowych. Część z powidłami przykryj częścią bez powideł. Palcami dociśnij ciasto dookoła kleksów. Foremką wytnij pierniczki z nadzieniem w środku.

Pierniczki ułóż na blaszce do pieczenia, zachowując ok. 3-4 cm odstępy między pierniczkami (dość mocno urosną). Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C (górnego – dolnego, bez termoobiegu). Ciasteczka piecz ok. 8 minut, aż nabiorą rumieńców. Udekoruj.



MAKOWIEC ZAWIJANY

- 🌲 260 g mąki pszennej
- 🌲 100 ml ciepłego mleka
- 🌲 80 g masła
- 🌲 3 żółtka
- 🌲 12 g suchych drożdży
- 🌲 3 łyżki cukru
- 🌲 Szczypta soli
- 🌲 1 łyżka rumu (opcjonalnie)
- 🌲 600 g masy makowej (domowej lub gotowej)

Drożdże wymieszaj z mąką. Dodaj cukier, sól, żółtka, ciepłe mleko i opcjonalnie rum. Zaczynj wyrabiać ciasto, a pod koniec stopniowo dodawaj roztopione masło. Wyrabiaj, aż ciasto będzie miękkie, elastyczne i gładkie (około 10 minut). Uformuj z ciasta kulę, przełóż do miski oprószonej mąką, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około 1,5 godziny, aż podwoi swoją objętość.

Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt o grubości około 3 mm, lekko podsypując mąką, aby nie przywierało. Nałóż masę makową na rozwałkowane ciasto, pozostawiając około 2 cm marginesu wzdłuż krawędzi, aby łatwiej było zawinąć makowiec. Zwiń ciasto w roladę, zaczynając od dłuższego boku. Końce zawiń pod spód, aby masa nie wyływała podczas pieczenia.

Makowiec połóż na papierze do pieczenia i dokładnie owiń go dwukrotnie papierem, zostawiając około 1 cm luzu między ciastem a papierem.

Piecz w temperaturze 190°C (górną) przez 30 minut, aż ciasto nabierze złotobrazowego koloru. Po upieczeniu rozchyl papier i pozostaw makowiec do lekkiego ostygnięcia. Jeszcze ciepły polukruj.



TARTA SZARLOTKA W KRATKĘ

🍏 1 kg jabłek

🍏 4 łyżki cukru

🍏 1,5 łyżeczki cynamonu

🍏 400 g mąki pszennej luksusowej typ 500

🍏 100 g cukru

🍏 180 g masła (albo lepiej w proporcji 3:1 masło i smalec)

🍏 2 żółtka

🍏 1,5 łyżeczki zimnej wody

Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w kostkę. Wymieszaj z 4 łyżkami cukru i z cynamonem. Duś ok. 15 min aż zmiękną. Odstaw do ostudzenia.

W tym czasie, w osobnej misce wymieszaj mąkę z cukrem. Dodaj posiekane masło i utrzyj pomiędzy palcami, do uzyskania kruszonki. Dodaj żółtka i zimną wodę. Zagnieć do uzyskania jednolitej masy.

Uformuj kulę, wstaw do zamrażarki na 15 minut. 2/3 ciast rozwałkuj i wyłóż na dno formy. Wyłóż do środka jabłka. Resztę ciasta rozwałkuj, potnij na cienkie paski i ułóż w kratkę na wierzchu.

Piecz w 180 stopniach przez 30 minut.



REWELACYJNY CHLEB Z DODATKIEM MAKI ŻYTNIEJ RAZOWEJ

- 🍞 400 g mąki pszennej
- 🍞 75 g mąki żytniej razowej 2000
- 🍞 360 g wody ok. 33 stopnie C
- 🍞 11 g soli
- 🍞 2 g suchych drożdży
- 🍞 2 łyżeczki ziół lub nasion

Połącz mąki z wodą. Przykryj i odstaw na 25 min.

Dodaj sól, drożdże i wybrane dodatki. Ciasto wyrób, a następnie przez ok. 3 minuty rozciągaj i zakładaj jak na filmie. Przykryj i odstaw na 20 min.

Ponownie naciągaj i zakładaj. Znow przykryj i odstaw na kolejne 70 min.

Jeszcze raz naciągaj i zakładaj. Znow przykryj i odstaw na ostatnie 3,5 godz.

Ciasto uformuj w bochenek i włóż do misy (idealnie do koszyka chlebowego) na ostatnią godzinę wyrastania.

W połowie tego czasu zacznij nagrzewać piekarnik z naczyniem, w którym będziesz piec chleb w środku. 245 stopni C, grzanie góra-dół.

Bochen delikatnie przełóż do nagrzanego naczynia. Natnij z wierzchu. Piecz 30 min pod przykryciem i kolejne 15 min, bez przykrycia.



MUFFINKI Z MALINAMI

🧁 250 g malin (mogą być mrożone)

🧁 100 g oleju rzepakowego

🧁 125 ml mleka

🧁 2 jajka

🧁 skórka starta z 1/2 cytryny

🧁 250 g mąki orkiszowej jasnej

🧁 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

🧁 170 g cukru

Mrożonych malin nie rozmrażaj. Nastaw piekarnik na 180 st. C.

Do jednej miski wlej olej i mleko. Wbij jajka, dodaj skórkę startą z cytryny. Połącz za pomocą trzepaczki.

Do drugiej miski przesiej wszystkie suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia i cukier.

Połącz zawartości obu misek. Dodaj maliny (mrożone obtocz najpierw w łyżce mąki ziemniaczanej). Wymieszaj i masę rozłóż do foremek na muffinki.

Piecz ok. 22 min.



CIASTO Z KASZY MANNA

- 👉 2 dojrzałe banany
- 👉 Jajko
- 👉 25 g gorzkiego kakao
- 👉 50 g kaszy manna – oczywiście polecamy ToTa! w nowym opakowaniu
- 👉 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 👉 Szczypta soli
- 👉 Ok. 150 g serka waniliowego
- 👉 Kilka malin (jak najbardziej mogą być mrożone) - opcjonalnie

Banany zmiksuj na mus bananowy. Dodaj jajko, kaszę, proszek, kakao i sól. Wymieszaj porządnie i przelej do formy. Na wierzchu zrób kilka kleksów z serka waniliowego i rozciągnij je na boki, tworząc „esy floresy”. Wyłóż kilka malin (mrożonych nie rozmrażaj).
Piecz w 180 stopniach C przez ok. 40 minut.









ZIEMNIACZANO SEROWE KULKI FINGER FOOD

- 🥔 ok.800 g ugotowanych ziemniaków
- 🥚 jajko
- 🥔 po 1/2 łyżeczki soli i czosnku
- 🧀 duża garść sera żółtego
- 🥣 czubata łyżka mąki
- 🌿 świeże zioła
- 🥞 Bułka tarta do obtoczenia






Ziemniaki przeciśnij przez praskę, do uzyskania dość gładkiego puree ziemniaczanego. Dodaj jajko, przyprawy, starty ser żółty, mąkę, posiekane zioła. Zagnieć masę, do połączenia. Odrywaj po kawałku i formuj małe kulki. Każdą kulkę obtocz w bułce tartej i usmaż na rozgrzanym oleju.



CIASTO NA PIZZĘ

-  180 g mąki pszennej do pizzy typu 00 ToTa!
-  120 ml ciepłej wody
-  1 płaska łyżka oliwy z oliwek extra virgine
-  4 g drożdży instant
-  Pół płaskiej łyżeczki soli
-  Szczypta cukru

PROPOZYCJA PODANIA

-  sos pomidorowy
-  starty ser mozzarella
-  Mozzarella di bufala
-  świeża bazylia
-  czarne oliwki

Do lekko ciepłej wody (max. 30°C) dodaj drożdże oraz szczyptę cukru. Pozostaw na kilka minut, aby drożdże się aktywowały. Dodaj mąkę, oliwę oraz sól i dokładnie wymieszaj.

Wyrabiaj ciasto przez kilka minut, aż stanie się gładkie i elastyczne. Wówczas uformuj kulę z ciasta, przełóż ją do miski i przykryj ściereczką. Odstaw w ciepłe miejsce na ok. 90 min. Ciasto powinno znacząco zwiększyć swoją objętość.











Wyrośnięte ciasto przełóż na blachę mocno obsypaną mąką. Rozciągaj je delikatnie dłońmi na kształt okrągłego placka, zostawiając grubsze brzegi. Rozprowadź sos pomidorowy, omijając brzegi. Posyp startym serem i połówkami oliwek. Zsuń pizzą na gorącą blachę lub kamień (wcześniej mocno nagrzaną) i piecz przez 12 minut w max. temp piekarnika, aż brzegi będą rumiane i wyrośnięte.

Po wyjęciu pizzy z pieca ułóż na środku w całości kulkę mozzarelli di bufala. Posyp świeżymi listkami bazylii i oprósz świeżo zmielonym pieprzem.



MUFFINKI A'LA PIZZA

Składniki (na ok. 12 muffinek):

-  190 g mąki pszennej ToTa!
-  2 łyżeczki proszku do pieczenia
-  1/2 łyżeczki soli
-  po 1/4 łyżeczki oregano, bazylii, pieprzu, chili i papryki słodkiej
-  160 ml mleka
-  2 jajka
-  100 ml oleju rzepakowego
-  80 g tartej mozzarelli
-  60 g szynki pokrojonej w kostkę
-  1/2 papryki w dowolnym kolorze

Rozgrzej piekarnik do 190°C i przygotuj formę na muffinki (wyłóż ją papilotkami lub natłusć).

Do dużej miski przesiej suche składniki: mąkę ToTa!, proszek do pieczenia, sól i przyprawy. Wymieszaj.

W osobnej misce połącz mokre składniki: mleko, jajka i olej. Wlej je do suchych składników i wymieszaj delikatnie, aż masa będzie jednolita.

Dodaj szynkę, ser i posiekaną paprykę. Wymieszaj.

Rozdziel masę równomiernie do foremek, wypełniając je do 3/4 wysokości.

Piecz przez około 25 minut, aż muffinki ładnie się zarumienią.



CIASTECZKA KRUCHE – LIST MIŁOSNY

CIASTO KRUCHE PRZEPIS

- ♥ 290 g mąki pszennej np. Tortowej extra
 - ♥ 150 g masła
 - ♥ 70 g cukru pudru
 - ♥ 1 jajko M
 - ♥ płaska łyżeczka proszku do pieczenia
 - ♥ szczypta soli
 - ♥ Plus dowolny dżem najlepiej malinowy lub inny czerwony-różowy
- Mleko do posmarowania

Masło i jajko muszą być zimne, najlepiej prosto z lodówki.

Przesiej do miski mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier puder. Wymieszaj. Dodaj całe jajko oraz posiekane masło. Zagnieć ciasto jak najkrócej, tylko do połączenia się składników. Zawień w folię i wstaw do lodówki na około godzinę.

Zimne ciasto rozwałkuj. Wytnij kwadraty. Z pozostałego ciasta wytnij serduszka. Na środku każdego kwadratu wyłóż łyżeczkę dżemu. Zawień trzy rogi do środka, formując listy. Przyklej na środku serduszko. Przy pomocy pędzelka posmaruj mlekiem. Piecz w 180 stopniach przez 15 minut.



WALENTYNKOWE BROWNIE

- ♥ 185 g gorzkiej czekolady
- ♥ 180 g masła
- ♥ 50 g cukru
- ♥ 3/4 łyżeczki rumu
- ♥ 3 jajka
- ♥ 120 g mąki pszennej tradycyjnej lub tortowej
- ♥ szczypta soli
- ♥ Ok. 8 truskawek
- ♥ Kilka czekoladek w kształcie serduszek

Rozgrzej piekarnik do 180°C i przygotuj kwadratową formę o wymiarach ok. 18x18 cm (lub inną o podobnym polu, np. serduszko), wykładając ją papierem do pieczenia.

Roztop masło i zalej nim posiekaną czekoladą. Wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Odstaw do ostudzenia.

W osobnej, dużej misce roztrzep cukier z jajkami i z rumem/ aromatem, aż masa będzie dość jednolita. Połącz z ostudzoną masą czekoladową.

Bezpośrednio do masy przesiej mąkę i sól. Delikatnie wymieszaj, aż wszystko się połączy.

Wylej ciasto do przygotowanej formy. Truskawki umyj, osusz i pokrój w plasterki.







Wytnij kształty ♥. Ułóż na wierzchu na przemian z czekoladowymi pralinkami.

Brownie wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 20 min, aż będzie miało chrupiącą skórkę, ale w środku pozostanie wilgotne.







GNIAZDKA HISZPAŃSKIE

-  250 ml wody
-  100 g masła
-  190 g mąki pszennej
-  szczypta soli
-  4 jajka
-  olej do smażenia

Lukier

-  200 g cukru puder
-  4 łyżki soku z cytryny lub z pomarańczy

Do miski przesiej mąkę. Dodaj sól. Wymieszaj. W garnku zagotuj wodę z masłem i szczyptą soli. Gdy masło się rozpuści, szybko wsyp mąkę i energicznie mieszaj, aż ciasto będzie gładkie i zacznie odchodzić od ścianek garnka. Odstaw do przestygnięcia.

Do letniego ciasta dodawaj po jednym jajku, miksując do uzyskania gładkiej masy. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdki i wyciskaj okręgi na kwadraty papieru do pieczenia.

W garnku rozgrzej olej do 175°C. Wkładaj gniazdka papierem do góry. Po kilku sekundach sam odpadnie, wówczas wyłóż go a pączki smaż na złoty kolor z obu stron. Odsącz na ręczniku papierowym. Wymieszaj składniki lukru i zanurz w nim jeszcze ciepłe gniazdka. Odstaw do zastygnięcia.

