

Chrupiące owsiane ciasteczka



Najlepsze, najpyszniejsze i najbardziej chrupiące ciasteczka owsiane, jakie można zrobić w warunkach domowych. Tak właśnie sędzę i będę się tego trzymać ;) A poważnie: naprawdę pyszne. Robię je przynajmniej raz w miesiącu i znikają w przeciągu dwóch dni. Po przestygnięciu przechowujemy je w szczelnie zamkniętym pojemniku, dzięki temu zachowają swoją chrupkość. Przepis znalazłam kiedyś w necie, wydaje mi się, że na blogu [Moje Wypieki](#), ale niestety nie jestem pewna. Modyfikowałam go kilkakrotnie i zamieszczam taki, jakiego używam teraz.

Składniki:

- 300g miękkiego masła
- 300g płatków owsianych błyskawicznych
- 250g białego cukru
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- 2 całe jaja
- 210g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- koniecznie: papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Masło wrzucamy do miski i ucieramy mikserem na puszystą masę.
2. Do masła wsypujemy oba cukry, miksujemy. Wbijamy jajka i nadal miksujemy.
3. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, mąkę oraz sól i miksujemy. Wsypujemy płatki i znowu miksujemy.
4. Blachy (u mnie trzy, na zmianę) wykładamy papierem do pieczenia.
5. Z masy robimy kulki i rozgniatamy je na blasze na cieniutkie placuszki. Ciasto się lepi i nie jest to zbyt łatwe, ale po chwili można dojść do wprawy. Ja to robię dłonią, wspomagam się łyżką. Ciastka rozmieszczamy w sporych odległościach od siebie, ponieważ dużo urosną ("rozleją się").
6. Ciastka pieczemy około 12-15 minut w temperaturze ok. 180 stopni Celsjusza, aż wyraźnie się zrumienią (im bardziej rumiane, tym mocniej chrupiące). Wyjmujemy blachę i odstawiamy na 2-3 minuty, po czym delikatnie zdejmujemy ciasteczka z blachy i układamy na kratce do ostygnięcia.



Ciasteczka brownie



Ciasteczka dla każdego miłośnika czekolady. A jeśli lubicie ciasta w typie brownie, to te ciastka będą Waszym ulubionym deserem, czy przekąską między posiłkami. Proste w wykonaniu, szybko się pieką i jeszcze szybciej znikają z talerzy. Przepis zaczerpnęłam z książki "Księga domowych ciasteczek" Reader's Digest, zmniejszyłam proporcje i wprowadziłam kilka drobnych modyfikacji. Z podanych składników wychodzi ok. 35 sztuk.

Składniki:

- 50g gorzkiej czekolady (minimum 70% kakao)
- 85g masła (nie zastępujemy masła margaryną)
- 2 całe jajka
- 205g białego cukru
- 100g mąki pszennej
- 30g ciemnego kakao naturalnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 125g czekolady deserowej (ja dałam gorzką)

Wykonanie:

1. Gorzką czekoladę (70% kakao) rozpuszczamy w kąpieli wodnej z dodatkiem masła. Dobrze mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.
2. Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę.
3. Do miski wsypujemy mąkę, kakao, proszek do pieczenia oraz sól i mieszamy.
4. 125g gorzkiej czekolady siekamy na drobno lub rozdrabniamy blenderem.
5. Do masy jajecznej wlewamy roztopioną czekoladę z masłem i dobrze mieszamy.
6. Stopniowo wsypujemy mieszankę mąki i kakao, delikatnie łączymy.
7. Do masy wsypujemy posiekaną czekoladę, dobrze mieszamy, po czym przykrywamy ściereczką i wstawiamy na godzinę do lodówki.
8. Blachy wykładamy papierem do pieczenia. Na blachę wykładamy kleksy ciasta, najwygodniej dużą łyżką (można sobie pomóc małą). Pomiedzy kleksami zachowujemy odstępy około 5cm.
9. Ciasteczka pieczemy w temperaturze ok. 180 stopni Celsjusza, przez około 10 minut, do chwili, kiedy upieką się na brzegach, a na środkach zaczną pękać. Nie trzymamy ich w piekarniku za długo, bo za mocno wyschną.
10. Po upieczeniu zostawiamy ciasteczka na blaszce przez 2-3 minuty, po czym przekładamy je na kratkę, by wystygły.
11. Na koniec można ciastka ozdobić roztopioną czekoladą, ale nie jest to konieczne. Nam bardzo smakowały również bez tego.



Muffinki - ciasteczka - z cytryną



Wariacja jednego z moich przepisów na muffinki cytrynowe. Miały być i dzisiaj, ale okazało się, że tego nie ma, tamtego zabrakło i w końcu upiekłam je trochę inaczej. Pyszne i pachnące. Polecam piec je w formach silikonowych, ponieważ bardzo ciężko wyłazą z papierków. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk.

Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cytryna
- 100g cukru pudru
- szklanka ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- 70g margaryny Kasia
- 3/4 szklanki cukru pudru na lukier

Wykonanie:

1. Z cytryny ścieramy skórkę (na tarce o drobnych oczkach) i wrzucamy do miski. Cytrynę przekrawamy na pół i z jednej połówki wyciskamy sok. Odstawiamy.
2. Do skórki wsypujemy wszystkie składniki suche i delikatnie mieszamy.
3. Margarynę topimy i odstawiamy do ostygnięcia. Do drugiej miski wlewamy letnie mleko, dodajemy

jajko i margarynę, bełtamy. Dodajemy sok z cytryny.

4. Składniki suche wsypujemy do mokrych i mieszamy widelcem, aż wszystko się połączy.

5. Foremki do muffinek (u mnie silikonowe w kształcie kwiatków) napelniamy ciastem do 2/3 wysokości.

6. Muffiny pieczemy około 20 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.

7. Z cukru pudru i 2-3 łyżek soku z cytryny (można zmieszać z wodą) ucieramy lukier. Lukrujemy muffinki, kiedy są jeszcze ciepłe. Można posypać posypką.

[Krucze świąteczne ciasteczka z lukrem](#)



Jeden z moich ulubionych przepisów na kruche ciasteczka (prezentowałam go już przy okazji [ciasteczek na męską imprezę](#)). Tutaj w wersji świątecznej i z połowy składników.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 125g margaryny Kasia lub masła
- 60g cukru
- 1 całe jajko
- 2 łyżki gęstej śmietany
- cukier wanilinowy (16g) - nie jest niezbędny
- kilka kropli aromatu śmietankowego do ciast
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Do dekoracji:

- foremki do wyciskania różnych kształtów (u nas choinki, dzwonki, serduszka, gwiazdki)
- kolorowe pisaki cukrowe (np. Oetkera)
- około półtorej szklanki cukru pudru
- barwniki spożywcze
- kolorowe posypki, perełki, kulki, etc.
- do ciasteczek z okienkami: kolorowe landrynki

Wykonanie:

1. Margarynę kroimy na kawałki i wrzucamy do mąki. Zarabiamy nożem, aż powstaną grudki.
2. Dodajemy resztę składników i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do miski i chłodzimy w lodówce przez minimum godzinę. Można je zostawić też na noc, można również zamrozić - moje było zamrożone miesiąc wcześniej i wyjęte na dzień przed pieczeniem.
3. Błat posypujemy mąką i rozwałkowujemy na nim ciasto. Wycinamy różne świąteczne kształty. Do ciasteczek z okienkami tłuczemy landrynki tłuczkiem do mięsa (najlepiej włożyć cukierki do torebek foliowych). Wycinamy dwa ciastka o tym samym kształcie, w jednym robimy okienko. Ciastko z okienkiem nakładamy na drugie, dociskamy, w okienko wkładamy pokruszone cukierki. Do ciastek na choinkę przyda nam się zwykła rurka do napojów, którą robimy dziurkę w surowym ciastku. Ciasteczka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 15 minut w temperaturze około 180 stopni Celsjusza.
4. Z połowy szklanki cukru pudru i odrobiny wody ucieramy lukier, dodajemy kroplę barwnika spożywczego, rozcieramy i dekorujemy ciastka. Lukier powinien być gęsty. Ja robiłam kontury pisakami cukrowymi, odkładałam do zastygnięcia, po czym wypełniałam kolorowymi lukrami i ponownie odkładałam do zastygnięcia. Kiedy lukier zastygnie, można na nim swobodnie rysować różne wzory. Posypki stosujemy na mokry lukier i leciutko dociskamy.



Ciasteczka wyciskane



Słodkie małe co nieco, mogą być z czekoladą lub bez. Idealne do popołudniowej kawy, herbaty, czy na przegryzkę. Moje dziecko je uwielbia.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 200g margaryny Kasia
- cukier wanilinowy
- 40g cukru pudru
- 2 całe jajka
- 8 łyżek mleka
- 100g gorzkiej czekolady (jedna tabliczka)

Wykonanie:

1. Miękką margarynę kroimy na małe kawałki i ucieramy z cukrem wanilinowym i cukrem pudrem. Stopniowo dodajemy jajka (po jednym). Ucieramy całość na gładką masę, zmniejszamy obroty miksera i stopniowo dodajemy mąkę na przemian z mlekiem.

2. Masę przekładamy do szprycy i wyciskamy ciasteczka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (u mnie była to końcówka z dużą gwiazdką). Pieczemy 15 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Z podanych proporcji wyszły mi dwie blachy - duża i mniejsza. Ciasteczka studzimy na

blaszkach.

3. W kąpielii wodnej (mała miseczka w garnku z gotującą się wodą) rozpuszczamy czekoladę. Maczamy końce ciastek w czekoladzie i odkładamy na kratkę do zastygnięcia. Ja, zamiast maczać, polewałam ciastka łyżeczką.

[Krucze z galaretką](#)



Jest to odmiana ciasteczek kruchych z poprzedniego przepisu, czyli z przepisu na [Świąteczne choineczki](#). Przepis podaję wraz ze składnikami, żeby zachować porządek.

Składniki na ciasto:

- 0,5kg mąki pszennej
- kostka Kasi (lub 250g masła)
- 150g cukru
- 1 jajo

- zapach waniliowy

Dodatkowo:

- opakowanie lukru
- opakowanie galaretki wiśniowej (lub innej wedle gustu)

Wykonanie:

1. Kasie siekamy na kawałki i wrzucamy do mąki.
2. Zarabiamy nożem aż powstaną grudki.
3. Wbijamy całe jajko, wsypujemy cukier i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na minimum dwie godziny. Najlepsze jest wtedy, gdy zostawimy je na całą noc. Można je też zamrozić.
4. Ciasto wałkujemy na cienkie placki i wycinamy kształty kwiatów, rozetek, lub gwiazdek. W połowie wycinamy mniejsze kształty. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza przez ok. 15 minut.
5. Wyjmujemy i studzimy. Galaretkę przyrządzamy w połowie wody podanej na opakowaniu. Odstawiamy, by zgęstniała. Ciastka sklejamy lukrem po brzegach, kładąc kształty z dziurką na całych. Wypełniamy zimną galaretką. Galaretkę można wlewać, kiedy jest jeszcze w miarę płynna lub nakładać łyżeczką, kiedy zgęstnieje.

Świąteczne choineczki



Smaczne i do tego ładnie i efektownie wyglądają, specjalnie na święta Bożego Narodzenia.

Składniki na ciasto:

- 0,5kg mąki pszennej
- kostka Kasi (lub 250g masła)
- 150g cukru
- 1 jajko
- zapach waniliowy

Dodatkowo:

- kolorowy lukier
- kolorowa posypka

Wykonanie:

1. Kasię siekamy na kawałki i wrzucamy do mąki.
2. Zarabiamy nożem aż powstaną grudki.
3. Wbijamy całe jajko, wsypujemy cukier i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na minimum dwie godziny. Najlepsze jest wtedy, gdy zostawimy je na całą noc. Można je też zamrozić.
4. Ciasto wałkujemy na cienkie placki i wycinamy z niego gwiazdki różnej wielkości. Pieczemy w

piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza przez ok. 15 minut.

5. Wyjmujemy i dekorujemy. Sklejamy gwiazdki lukrem od największej na dole, lukrujemy, posypujemy posypką lub ozdabiamy cukrowymi pisakami.

[Ciasteczka kakaowe](#)



Zrobi je każdy, nawet ktoś mało doświadczony w kuchennych sprawkach, ponieważ są proste, szybkie i zawsze się udają. Nie są za słodkie, a ich zaletą jest to, że nawet po upływie 3-4 dni smakują tak samo jak zaraz po upieczeniu.

Składniki:

- 125 g masła
- 125 g cukru
- jajko
- 250 g mąki
- 1 czubata łyżka kakao
- dodatkowo 2-3 łyżki cukru

Wykonanie:

Pierwszą część cukru (125g) ucieramy z masłem mikserem na najwyższych obrotach. Masło można wcześniej trochę ogrzać w mikrofalce lub po prostu wyjąć z lodówki i potem pokroić na mniejsze kawałki. Do utartej masy dodajemy jajko i ponownie ucieramy. Dosypujemy mąkę i kakao, mieszamy mikserem na wolnych obrotach, po czym zagniatamy ciasto ręcznie. Zagniatamy je na tyle długo, by powstała nam jednolita, jednokolorowa masa, ciasto powinno ładnie i bez problemu odchodzić od rąk. Z ciasta formujemy niewielkie kulki i obtaczamy w drugiej części cukru (2-3 łyżki). Kulki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem. Pieczemy je około 15 minut w temperaturze 180 stopni C.
