

Chleb z płatkami owsianymi (z automatu)



Codzienny chleb, miękki, puszysty i bardzo smaczny, o chrupiącej skórce, na bazie jajek. Można go wzbogacić o otręby albo ulubione ziarna. Pięknie wyrasta i pasuje na kanapki do wszystkiego, a resztę, która nam zostanie warto skroić na tosty lub grzanki. Podaję proporcje na bochenek o wadze około 1000g.

Składniki:

- 550g mąki pszennej (typ 450)
- 125g płatków owsianych (błyskawicznych)
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru
- 18g świeżych drożdży
- 2 czubate łyżki masła
- 2 całe jajka
- letnia woda (ilość podaję dalej w przepisie)

Wykonanie:

1. Jajka w całości wbijamy do pojemnika z podziałką, roztrzepujemy i dopełniamy letnią wodą do ilości 430ml. Mieszamy.

2. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę z jajami do formy i w całości przykrywamy ją mąką wymieszaną z płatkami owsianymi. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wkruszamy do niego drożdże.

3. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.

Babeczki z czekoladą



Czekoladowa wariacja na temat muffinek. Tym razem typowe babeczki, małe, z kominkami, z dodatkiem gorzkiej czekolady oraz czekoladowych kropelek. Nie za słodkie, pyszne do herbaty. Oczywiście można upiec je w tradycyjnej formie do pieczenia muffin. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk babeczek.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 110g białego cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 czubate łyżki ciemnego kakao naturalnego
- 2 czubate łyżki kakao słodkiego (rozpuszczalnego)
- 70g masła lub margaryny Kasia
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- 2 całe jaja
- 1 szklanka letniego mleka
- 50g gorzkiej czekolady
- 50-60g czekoladowych kropelek
- dodatkowo: 50g gorzkiej czekolady na górę, do posmarowania

Wykonanie:

1. Składniki suche mieszamy w dużej misce.
2. Czekoladę (50g) kroimy na kawałeczki, mieszamy z kropelkami czekoladowymi.
3. Masło topimy w mikrofali lub w rondelku, odstawiamy do ostygnięcia.
4. Mleko wlewamy do drugiej miski, dodajemy jajka, bełtamy razem. Dodajemy chłodne masło, mieszamy.
5. Składniki suche wsypujemy do mokrych, mieszamy widelcem. Dosypujemy czekoladę, mieszamy. Składniki muszą się połączyć.
6. Foremki napełniamy do 2/3 wysokości. Babeczki pieczemy w temperaturze 170-180 stopni Celsjusza, ok. 20-25 minut.
7. Po upieczeniu wyjmujemy z formy i studzimy na kratce.
8. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej, smarujemy jeszcze ciepłe babeczki.

Kulki - bajaderki



Inspirowana przepisem na Kasztanki ze strony mojeciasto.pl, zrobiłam dzisiaj - a właściwie moja córka zrobiła - kulki przypominające bajaderki. Szybkie, smaczne i bez pieczenia. Wystarczy garstka składników i 15 minut roboty.

Składniki:

- 125g margaryny Kasia
- 110g cukru pudru
- cukier wanilinowy
- 1 łyżka stołowa aromatu migdałowego
- 210g herbatników
- 2 łyżki ciemnego kakao naturalnego
- opcjonalnie: wiórki kokosowe, słodkie kakao
- opcjonalnie: papilotki

Wykonanie:

1. Herbatniki traktujemy blenderem i wrzucamy do miski. Odkładamy ok. 2 łyżek na później.
2. Do miski wsypujemy kakao i cukry i mieszamy.
3. Margarynę kroimy na małe kawałki, wrzucamy do herbatników, dodajemy aromat. Zagniatamy wszystko ręką. Jeżeli ciasto jest zbyt sypkie, można dodać łyżkę mleka.
4. Z masy formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego lub większe, obtaczamy w resztkach herbatników (ja swoje wymieszałam z łyżeczką brązowego cukru), w wiórkach kokosowych albo w

słodkim kakao.

5. Kulki układamy w papilotkach i wstawiamy do lodówki do schłodzenia (na jakieś 20 minut).



[Zebra tęczowa](#)



Specjalnie na życzenie mojej pięcioletniej córki: tęczowe ciasto. Stała nade mną i podawała w odpowiedniej kolejności, jakie kolory mają znaleźć się w foremce :) Waszym dzieciom na pewno się spodoba :) Samo ciasto to zwykła zebra z drobnymi modyfikacjami.

Składniki:

- 270g białego cukru
- 6 małych jaj (lub 5 większych)
- 3/4 szklanki oleju
- 340g mąki pszennej
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka wody gazowanej z sokiem owocowym (lub oranżady)
- dodatkowo: barwniki spożywcze (w kolorach tęczy, 7 sztuk)

Wykonanie:

1. Jaja w całości ucieramy z cukrem, mikserem na wysokich obrotach.
2. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia.
3. Mąkę, olej oraz wodę gazowaną dodajemy na przemian i stopniowo do ucieranej masy i ucieramy na wolnych obrotach.

4. Tortownicę o średnicy 24cm wykładamy papierem do pieczenia i delikatnie natuszczamy.
5. Ciasto dzielimy na 7 części. Ja wykorzystałam szklanceczki - do każdej wlałam po 4 małe chochelki ciasta (prawie cała szklanka). Do każdej dodajemy po niecałej łyżeczce barwnika (używam barwników w płynie) i mieszamy. Kiedy wszystkie kolory będą już przygotowane, na środek blachy lejemy najpierw ciasto fioletowe, a potem w kolejności na środek fioletowego: ciemnoniebieskie, niebieskie, zielone, żółte, pomarańczowe i czerwone. UWAGA: barwniki ciemnieją podczas pieczenia.
6. Blachę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni Celsjusza. Ciasto pieczemy 50 minut. Zostawiamy na kwadrans w piekarniku, potem wyjmujemy. Kroimy, jak trochę przestygnie.

Konfitury porzeczkowe



Moje pierwsze konfitury. Nigdy dotąd nie robiłam, ponieważ dostawałam krocie od taty i od

teściowej. Tym razem jednak przywiozłam od teściów takie michy porzeczek, że mimo upieczenia dwóch ciast, muffinów, ugotowania kompotu i zjedzenia na spółkę z córką pół kilograma owoców na świeżo, nadal porzeczki zalegały w lodówce. Tak więc chwyciłam za telefon, zadzwoniłam do taty i zrobiłam konfitury z czerwonej porzeczki. I już wiem, że zrobię jeszcze, bo są przepyszne. Receptura prosta, choć na pierwszy rzut oka może tak nie wygląda.

Składniki:

- 600g czerwonej porzeczki
- 580g cukru żelującego (u mnie Diamant) 1:1

Dodatkowo:

- 4-5 słoiczków

Wykonanie:

1. Porzeczki płuczemy na sicie pod bieżącą wodą, przebieramy i zostawiamy na kilkanaście minut, by obciekły.
2. Owoce obieramy z gałązek i wrzucamy do wysokiego garnka. Dodajemy cukier (generalnie daje się cukru żelującego tyle samo, co owoców, ale dla mnie byłoby to za słodkie). Dokładnie mieszamy, częściowo ugniatając, przykrywamy pokrywką i odstawiamy na godzinę, półtorej.
3. Słoiki (mnie wyszły cztery o pojemności około 200ml) dokładnie myjemy w gorącej wodzie i wycieramy. Pokrywki nie powinny być wgniecione, ani uszkodzone, bo konfitury się nie zamkną. Słoiki wstawiamy do piekarnika na kratkę i nagrzewamy do niskiej (150-180 stopni Celsjusza) temperatury. Wyparzamy je 15-20 minut, po czym wyłączamy piekarnik.
4. Konfiturę zagotowujemy, ciągle mieszając. Od chwili gdy pojawią się bąbelki, gotujemy na małym ogniu przez 4 minuty, stale mieszając.
5. Zdejmujemy z palnika (najlepiej przestawić na zimny palnik lub zdjąć z kuchenki w ogóle). Szumy (pianę) delikatnie zdejmujemy.
6. Wyjmujemy słoiki z piekarnika, napełniamy konfiturą. Dokładnie wycieramy ranty tak, by były czyste i nie zachlapanne, mocno zakręcamy i ustawiamy do góry dnem.
7. Po 20 minutach słoiki odwracamy i zostawiamy do ostygnięcia. Dobrze zamknięte powinny mieć wkleśnięte pokrywki.



[Ciastka francuskie z budyniem](#)



Ciastka te powstały na wyraźne życzenie mojego męża, który po moich ostatnich francuskich z jabłkiem stwierdził, że takie zamknięte z budyniem to byłoby dopiero niebo w gębie. Tak więc upiekłam dzisiaj takie niebo specjalnie dla niego ;)

Składniki:

- dwa płaty ciasta francuskiego (po 275g)
- torebka budyniu waniliowego (lub innego, jaki lubicie)
- cukier wanilinowy
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- jajko
- 4 łyżeczki białego cukru do budyniu
- 2 szklanki mleka do budyniu

Wykonanie:

1. Do garnuszka wlewamy półtorej szklanki mleka, podgrzewamy. W reszcie mleka rozpuszczamy 4 łyżeczki cukru i proszek budyniowy. Kiedy mleko się zagotuje, wlewamy roztarty proszek i gotujemy (według przepisu na opakowaniu). Budyń odstawiamy do przestygnięcia.

2. Ciasto rozwijamy i układamy na blacie. Smarujemy mocno rozbełtanym jajkiem (nie za grubo) i dzielimy na prostokąty. Na połowie każdego kładziemy około łyżeczki letniego budyniu.



3. Ciastka składamy na pół, zlepiamy brzegi, dociskamy mocno widelcem, tworząc na brzegach każdego ciastka wzorek.



4. Ciastka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni Celsjusza.
6. Każde ciastko smarujemy rozkłóconym jajkiem i posypujemy mieszanką cukrów (wanilinowego i brązowego). Jeśli ktoś lubi cynamon, to myślę, że pasowałby do tej mieszanki idealnie.



7. Ciastka pieczemy około 20-25 minut, zaglądając do nich pod koniec pieczenia i pilnując, by się nie spaliły. Zostawiamy na 10 minut w gorącym piekarniku, po czym wyjmujemy i studzimy na kratce.





[Ciasteczka kakaowe](#)



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

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 mikrofali 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.
