

Deser budyniowy z rodzynkami



Prosty i szybki deser, kiedy mamy ochotę na coś słodkiego. Idealne małe co nieco dla starszych i młodszych.

Składniki:

- torebka budyniu śmietankowego (albo waniliowego)
- 0,5 litra mleka
- 2 łyżki cukru
- szklanka rodzynek
- odrobina czekolady lub kakao do posypania

Wykonanie:

1. Budyń gotujemy wedle przepisu na opakowaniu. Na ogół jest to pół litra mleka na torebkę.

Proszek budyniowy rozrabiamy w połowie szklanki mleka, dodajemy cukier, resztę mleka zagotowujemy. Wlewamy rozrobiony proszek do mleka i mieszamy. Zdejmujemy z ognia.

2. Do pucharków lub szklaneczek wsypujemy po garści rodzynek, zalewamy budyniem.

3. Kiedy budyń przestygnie, posypujemy wierzch deseru startą czekoladą lub kakao w proszku.



[Placek drożdżowy z rodzynekami](#)



No i wreszcie jakieś drożdżowe ciasto - chodziło za mną takie od tygodni. Pachnące, puszyste, dobrze wyrośnięte, podczas pieczenia nie można się doczekać choćby kawałeczka. Polecam, zwłaszcza przy takiej nieciekawej pogodzie.

Składniki na ciasto:

- 70g świeżych drożdży
- półtorej szklanki ciepłego mleka
- 4 żółtka
- 5 szklanek mąki pszennej (szklanka ok. 250g) - mnie zabrakło mąki, więc uzupełniłam ją szklanką skrobi kukurydzianej
- szklanka cukru
- szczypta soli
- 200g masła
- 2/3 szklanki rodzynek

Na lukier:

- 2/3 szklanki cukru pudru
- 2-3 łyżeczki wody

Na kruszonkę:

- 4-5 łyżek mąki krupczatki
- 4 łyżeczki cukru
- mniej niż ćwiartka kostki margaryny lub masła

Wykonanie:

1. Do miseczki wlewamy pół szklanki letniego mleka, wsypujemy dwie łyżeczki cukru i mieszamy. Wkruszamy drożdże, rozcieramy razem i odstawiamy wszystko w ciepłe miejsce do lekkiego wyrośnięcia.
2. Masło topimy w mikrofalówce lub w rondelku i odstawiamy, by przestygło.
3. Rodzynki zalewamy wrzącą wodą lub gorącym mlekiem (u mnie pół na pół).
4. Mąkę wsypujemy do dużej miski, dodajemy szczyptę soli oraz cukier, żółtka i resztę mleka oraz roztwór z drożdży. Zagniatamy ręką. Do wyrobionego ciasta wlewamy masło i zarabiamy dalej, aż ciasto wypije cały tłuszcz. Wyrabiamy dalej. Dobrze wyrobione ciasto bez problemu odchodzi od rąk i od miski. Wsypujemy odcedzone rodzynki, mieszamy. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce.
5. Do miski wrzucamy masło na kruszonkę, dodajemy cukier i mąkę krupczatkę. Rozcieramy palcami aż powstaną grudki.
6. Wyrabiamy ciasto ponownie, tym razem tylko przez chwilę. Blaszkę (ok. 28cm x 24cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy ciasto, wyrównujemy powierzchnię, posypujemy kruszonką i odstawiamy na 20 minut do ponownego wyrośnięcia.
7. Nagrzewamy piekarnik do około 180 stopni Celsjusza. Ciasto pieczemy ok. 45-50 minut. Po upieczeniu pozostawiamy jeszcze na 15-20 minut w gorącym piekarniku.
8. Z cukru pudru i wody ucieramy lukier. Lukrujemy jeszcze ciepłe ciasto i zostawiamy do ostygnięcia.



Ciasto czekoladowo - orzechowe



Kulinarnie

Ciasto ucierane z dodatkiem czekolady i orzechów włoskich, słodkie, z chrupiących wierzchem, lekko wilgotne. Bardzo proste. Jedno z tych, które wybornie smakują do gorzkiej herbaty lub kawy. Przepis zaczerpnęłam z książki "Ciasta i desery" (wyd. specjalne Biblioteki Poradnika Domowego) i zmodyfikowałam po swojemu.

Składniki:

- 1 tabliczka mlecznej czekolady z karmelem (100g)
- 100g czekoladek z nadzieniem orzechowym
- 200g margaryny Kasia (lub masła)
- 6 całych jaj (w temperaturze pokojowej)
- półtorej łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka mąki pszennej
- półtorej szklanki białego cukru
- 70-80g zmielonych lub grubo posiekanych orzechów włoskich (jak kto woli)
- opcjonalnie: sparzone rodzyunki

Wykonanie:

1. Czekoladę rozpuszczamy na parze, dodajemy do niej rozpuszczoną margarynę i mieszamy. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy do lekkiego przestudzenia.

2. Jaja w całości ucieramy mikserem. Dosypujemy do nich cukier i ucieramy na szybkich obrotach do

białości.

3. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia.
4. Zmniejszamy obroty miksera do wolnych i stopniowo dodajemy do masy jajecznej mąkę z proszkiem. Dodajemy również czekoladę z tłuszczem i orzechy (i ewentualnie rodzynki).
5. Ciasto przelewamy do formy (keksówki) i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180-190 stopni Celsjusza. Pieczemy około 40 minut, sprawdzając je drewnianym patyczkiem.
6. Ciasto można posypać cukrem pudrem lub udekorować wiórkami z białej czekolady.

Ciasteczka owsiane



Ciasteczka z płatków owsianych, z rodzynkami, migdałami, kandyzowanymi wiśniami, z dodatkiem brązowego cukru i kakao. Na pewno zasmakują dorosłym i dzieciom. Robi się je łatwo, więc jeśli lubicie piec z dziećmi, to są do tego idealne – moja córka dzielnie wszystko mieszała i później lepiała kulki. Ciasteczka są chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.

Składniki:

- 150g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 120g miękkiej margaryny Kasia
- 60g cukru pudru
- 70g brązowego cukru
- 1 całe jajko
- 2 łyżki granulowanego mleka w proszku
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- cukier wanilinowy
- 180g płatków owsianych
- 50g słupków migdałowych
- 3 czubate łyżeczki kakao naturalnego
- 50-60g bakalii (orzechy, rodzynki, kandyzowane wiśnie)

Wykonanie:

1. Kasie wkładamy do miski, dodajemy cukier puder, brązowy cukier, cukier wanilinowy oraz aromat i miksujemy na szybkich obrotach. Dodajemy jajko, miksujemy.
2. Mąkę wsypujemy do miski. Dodajemy proszek do pieczenia, kakao oraz resztę składników i mieszamy.
3. Mąkę wsypujemy do masy cukrowej i mieszamy (można mikserem) do połączenia się składników. Zagniatamy rękami na gęstą masę.
4. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia. Z masy formujemy małe kulki i lekko je spłaszczając, układamy na blasze.
5. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i uchylamy drzwiczki. W ten sposób studzimy ciasteczka przez około pół godziny. Kiedy z wierzchu stwardnieją, możemy blachę wyjąć.



[Owsiane kamyki](#)



Jeśli lubicie wszelkie ciastka z dodatkiem płatków owsianych, ten przepis jest dla Was. Chrupiące ciasteczka o migdałowym smaku i zapachu, z dodatkiem rodzynek, świetne małe co nieco. Do tego przyrządzić je można bez miksera, szybko i prosto. Pycha!

Składniki:

- 2 szklanki i troszkę płatków owsianych
- 1/4 szklanki białego cukru
- 1/4 szklanki brązowego cukru
- torebka cukru wanilinowego
- pół szklanki mąki pszennej
- niecałe pół szklanki roztopionego masła
- szczypta soli
- pół szklanki rodzynek
- 1/4 szklanki słupków z migdałów
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- 2 jajka
- 2 czubate łyżki ciemnego kakao

Wykonanie:

1. Płatki owsiane wsypujemy na patelni i prażymy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Kiedy lekko zmienią kolor i zaczną intensywniej pachnieć, wyłączamy gaz.

2. Do miski wsypujemy cukier (biały, brązowy i wanilinowy), dodajemy mąkę oraz kakao i mieszamy. Dosypujemy płatki i mieszamy.
 3. Do suchych składników dolewamy aromat, masło, dodajemy migdały, rodzynki i wbijamy jajka. Mieszamy dokładnie łyżką, aż powstanie gęsta masa.
 4. Ciastka wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza.
-