

# Krucze ciasto z budyniem



Chodziło za mną ciasto z budyniem. Tylko nie wiedziałam dokładnie, co to ma być. Dzisiaj przejrzałam zapasy i padło na kruche z budyniem, z dodatkiem wiśniowej nutki. Z braku przepisu, trochę kombinowałam, ale było warto :) Polecam, bo jest naprawdę pyszne :)

## Ciasto:

- 400g mąki pszennej
- 90g cukru pudru
- 200g margaryny Kasia (lub masła)
- 3 żółtka
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki jogurtu naturalnego lub śmietany

## Budyń i owoce:

- 2 torebki budyniu śmietankowego
- 3 szklanki mleka
- ok. 100g konfitury wiśniowej z całymi wiśniami albo wydryłowanych owoców

## Wykonanie:

1. Dwie szklanki mleka wlewamy do garnka i gotujemy. W trzeciej rozrabiamy budyń (dodając 3 łyżki

cukru, jeśli nie jest już z cukrem). Gotujemy budyń i odstawiamy do przestygnięcia.

2. Składniki na ciasto wkładamy do miski (margarynę kroimy na kawałki). Zarabiamy drewnianym nożem do chwili, aż margaryna zacznie tworzyć w całości grudki. Zagniatamy wówczas szybko ręką, dzielimy na pół. Jedną połowę wkładamy do lodówki.

3. Blaszkę o wymiarach ok. 20cm x 30cm wykładamy papierem do pieczenia i wylepiamy drugą częścią ciasta. Podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza przez około 10 minut.

4. Na podpieczone ciasto wykładamy budyń (może być ciepły), rozsmarowujemy. Na budyń wykładamy konfiturę lub wiśnie.

5. Na wiśnie tarkujemy (ścieramy na tarce o dużych oczkach) drugą część ciasta. Blaszkę wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze ok. 45-50 minut. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku do ostygnięcia na minimum pół godziny.



---

## [Muffinki z wiśniami i płatkami owsianymi](#)



Muffinki o intensywnym smaku, lekko kwaskowym, z dodatkiem płatków owsianych i - mojego ulubionego w wypiekach - brązowego cukru. Takie słodkie oczekiwanie na lato. UWAGA: podaną w przepisie maślanke można pominąć, a w zamian dać w sumie 300g śmietany. Z podanych proporcji wyszło mi 16 muffinek. Przepis (mocno zmodyfikowany przeze mnie) pochodzi z książki "Muffiny. Małe, ale za to przepyszne".

#### Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 55g płatków owsianych błyskawicznych
- 90g maślanki
- 210g śmietany 12% (lub 18%)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 całe jaja
- 1 łyżka aromatu waniliowego do ciast
- 180g brązowego cukru
- 150 roztopionej margaryny Kasia (lub masła)
- 210g mrożonych wiśni (lub z syropu albo kompotu)

#### Wykonanie:

1. Wiśnie odmrażamy (wystarczy połowicznie) lub osączamy z syropu.
  2. W dużej misce mieszamy mąkę, płatki owsiane, proszek do pieczenia i sodę oraz cukier.
  3. Jaja wbijamy do drugiej miski i mocno roztrzepujemy. Dodajemy do nich śmietanę i maślanekę oraz przestudzoną margarynę i aromat waniliowy, mieszamy.
  4. Suche składniki wsypujemy do mokrych i mieszamy widelcem, aż składniki się połączą.
  5. Do ciasta dodajemy wiśnie, mieszamy.
  6. Blachę wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem.
  7. Muffinki pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez około 25-30 minut. Po upieczeniu pozostawiamy w blasze przez około 10 minut, potem wyjmujemy. Można je posypać cukrem pudrem, ale nie jest to konieczne.
- 

## **Muffiny czekoladowe z wiśniami**



Lubicie połączenie czekolady z wiśniami? Ja uwielbiam. Nie mogłam się wręcz doczekać w tym roku świeżych wiśni. Przywiozłam ich sporo od teściowej, ale były tak pyszne, że zjedliśmy je tak sobie na deser, dlatego też poszłam dziś z rana po wiśnie do sklepu. I stąd te muffiny. Podczas pieczenia tak cudnie pachnie w domu czekoladą, że język ucieka... Przepis (po moich drobnych modyfikacjach) pochodzi z bloga [Moje Wypieki](#). Składniki na 12 sztuk.

#### Składniki:

- szklanka wydrylowanych wiśni (u mnie ze sporym czubkiem)
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki kakao (u mnie odtłuszczone)
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 (płaska) łyżeczka proszku do pieczenia
- nieco ponad pół szklanki cukru pudru
- 100g masła (lub margaryny Kasia) roztopionego i przestudzonego
- pół szklanki śmietany 18% (może być maślanka lub jogurt)
- 100g gorzkiej czekolady (u mnie tabliczka "Jedynej" Wedla bez dwóch kostek, które mi zjadło dziecko ;))
- 2 jajka

#### Wykonanie:

1. Składniki suche mieszamy w misce.
  2. Czekoladę siekamy nożem na małe kawałki i dodajemy do składników suchych.
  3. W drugiej misce roztrzepujemy widelcem jaja, dodajemy masło i śmietanę, porządnie mieszamy.
  4. Składniki suche wsypujemy do mokrych, mieszamy widelcem do połączenia się całości. Wsypujemy wiśnie, ponownie mieszamy.
  5. Formę wykładamy papilotkami, napęlniamy je ciastem. Pieczemy około 25 minut w 200 stopniach Celsjusza. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku na około 10-15 minut, po czym wyjmujemy. Studzimy na kratce.
- 

## [Wiśniowa fantazja](#)



Słodycz kruchego, lekko migdałowego ciasta przepysznie komponuje się z kwaskową konfiturą wiśniową - idealne do popołudniowej herbaty, czy też jako deser po obiedzie.

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- pół kostki schłodzonej Kasi (lub innej margaryny do pieczenia, może być też masło)
- 1 całe jajko
- zapach migdałowy (cały mały lub pół dużego)

#### Składniki na kruszonkę:

- 190 g mąki
- 60 g cukru
- dwa opakowania cukru wanilinowego (ok. 30 g)
- niecałe pół kostki Kasi

#### Nadzienie:

- 410 g konfitury z całymi wiśniami lub konfitura i świeże wydrylowane owoce (w sumie ok. 410 g )

#### Wykonanie:

1. Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia. Dodać Kasie i zarobić całość nożem. Gdy powstaną grudki, wbić całe jajo, dodać zapach migdałowy i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć je w folię spożywczą i włożyć do lodówki przynajmniej na godzinę.
2. Po godzinie ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm (w razie potrzeby podsypać trochę mąką). Wykleić ciastem formę. Ciasto podpiec w piekarniku w temperaturze ok. 220 stopni Celsjusza do uzyskania przez nie złotego koloru.
3. Przyrządzić kruszonkę: wymieszać mąkę z cukrem, połączyć z Kasia, wyrabiać palcami aż powstaną grudki. W przypadku, gdy kruszonka jest zbyt mokra, dosypać cukru.
4. Wyjąć ciasto z piekarnika, wyłożyć na nie konfiturę, posypać całość kruszonką i piec jeszcze ok. 15 minut w 180 stopniach Celsjusza.

---

## 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 słupek migdałowych
- 3 czubate łyżeczki kakao naturalnego
- 50-60g bakalii (orzechy, rodzynki, kandyzowane wiśnie)

#### Wykonanie:

1. Kasię 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.



---

## **Placek drożdżowy z wiśniami i kruszonką**



Dobrze wyrośnięte i dobrze wypieczone ciasto, nie za słodkie, za to ze słodką konfiturą, do tego chrupiąca kruszonka. Pyszne, lekkie i puszyste - po prostu palce lizać.

Składniki na ciasto:

- 80g świeżych drożdży
- 2 szklanki mleka
- 4 żółtka
- 6 szklanek mąki pszennej
- szklanka cukru
- szczypta soli
- kostka Kasi

Dodatkowo:

- słoiczek konfitur wiśniowych lub dżemu (ok. 250g)
- trochę masła lub margaryny do wysmarowania formy
- 2-3 łyżki bułki tartej do wysypania formy

Na kruszonkę:

- 5 łyżek mąki krupczatki

- 3-4 łyżeczki cukru
- ćwierć kostki margaryny lub masła

#### Wykonanie:

1. Do miseczki wlewamy 8 łyżek letniego mleka, wsypujemy dwie łyżeczki cukru i dwie stołowe łyżki mąki pszennej, mieszamy. Wkruszamy drożdże, rozcieramy razem i odstawiamy wszystko w ciepłe miejsce do lekkiego wyrośnięcia.
  2. Kostkę Kasi topimy w mikrofalówce lub w rondelku i odstawiamy, by trochę przestygła.
  3. Mąkę wsypujemy do dużej miski, dodajemy szczyptę soli oraz cukier, żółtka i resztę mleka, gdy rozczyn z drożdży wyrośnie, dolewamy go do ciasta. Zagniatamy wszystko razem, najlepiej wyrabiać ciasto rękami, jest najłatwiej i najbardziej skutecznie. Do wyrobionego ciasta wlewamy Kasię i zarabiamy dalej, aż cały tłuszcz się wchłonie. Wyrabiamy dalej. Dobrze wyrobione ciasto bez problemu odchodzi od rąk. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, by podwoiło swoją objętość (około godziny).
  4. Wyrabiamy ciasto ponownie, tym razem tylko przez chwilę. Formę natłuszczamy masłem lub margaryną, obsypujemy bułką tartą. Ciasto dzielimy na dwie części. Pierwszą wykładamy do formy. Wykładamy na nią konfiturę i przykrywamy drugą częścią ciasta.
  5. Do miski wrzucamy masło na kruszonkę, dodajemy cukier i mąkę krupczatkę. Rozrabiamy palcami aż powstaną grudki, jeśli masa jest za sucha, dodajemy trochę masła, jeśli za mokra - trochę mąki krupczatki. Przygotowaną kruszonkę wysypujemy na ciasto i odstawiamy wszystko na 10-15 minut do ponownego wyrośnięcia.
  6. Nagrzewamy piekarnik do około 180 stopni Celsjusza i wstawiamy ciasto. Pieczemy ok. 45-50 minut. Po upieczeniu pozostawiamy jeszcze na 15-20 minut w gorącym piekarniku. Po ostudzeniu można je polukrować lub posypać cukrem pudrem, choć nie jest to konieczne.
-