Jakub z Mamą poleca– drożdżówki z serem

25 g drożdży

50 g cukru Mieszamy i odstawiamy na 15 minut.

130 ml letniego mleka

400 g mąki tortowej

2 jajka

50 g roztopionego i schłodzonego masła

szczypta soli

rozpuszczone wcześniej drożdże z mlekiem i cukrem

Dokładnie mieszamy, zagniatamy ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia na 1 godzinę.

*Nadzienie:*

200 g twarogu

1 żółtko (białko zostawiamy)

1 łyżka masła Dokładnie łączymy składniki.

2 łyżki cukru pudru

1 łyżeczka cukru wanilinowego

Ciasto rozwałkowujemy, smarujemy serem i zwijamy w roladę. Kroimy ostrym nożem na plasterki i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawiamy do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Wyrośnięte drożdżówki smarujemy białkiem i pieczemy w 180 st. przez około 30 minut do zarumienienia.

Wystudzone drożdżówki polewamy lukrem.

Życzymy smacznego! Jakub z Mamą

Jakub z Mamą poleca- pyszny chleb z chrupiącą skórką

750 g mąki

500 ml letniej wody

2 dag drożdży

2 łyżeczki cukru

2 łyżeczki soli

2 łyżki oleju

1. Do dużej miski wlewamy wodę, dodajemy drożdże oraz cukier i mieszamy do rozpuszczenia drożdży.
2. Wlewamy olej, dodajemy mąkę z solą – mieszamy drewnianą łyżką *(Składniki nie muszą być super dobrze połączone, nie wyrabiamy też ciasta!)*
3. Miskę szczelnie zamykamy folią spożywczą i całość wkładamy do lodówki najlepiej na całą noc – wtedy chleb upieczemy rano. *My często ciasto robimy rano, wkładamy do lodówki na cały dzień i wieczorem pieczemy.*
4. Po wyjęciu ciasta z lodówki sypiemy mąkę na stół/ blat itp. wykładamy ciasto, formujemy bochenek, delikatnie zagniatając. Delikatnie nacinamy nożem i przykrywamy ściereczką.
5. W tym czasie duże naczynie żaroodporne wkładamy otwarte do zimnego piekarnika, ustawiamy góra-dół, 220 st. i wygrzewamy do momentu, aż zgaśnie kontrolka informująca o uzyskaniu temperatury. Dobrze wygrzane naczynie, pozwoli chlebkowi dosłownie wyskoczyć po upieczeniu, nic się nie przyklei.
6. Wygrzane naczynie ostrożnie wyjmujemy, wkładamy delikatnie chleb i pieczemy pod przykryciem w 220 st. przez 30 minut. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 200 i pieczemy 20 minut bez przykrycia.
7. Gorący chleb wyjmujemy z naczynia i pozostawiamy do całkowitego wystudzenia.

*Cenne wskazówki;)*

*Miska musi być duża, aby ciasto nie rozlało się nam w lodówce;)*

*Naczynie żaroodporne, w którym pieczemy też powinno mieć spore rozmiary. Moje jest prostokątne o pojemności 5l.*

*Polecamy i życzymy smacznego! Jakub z Mamą*

*Wojtuś z Mamą poleca - pączki*

Przepis zaczerpnięty z internetu:

<https://www.domowe-wypieki.pl/przepisy/ciastka-male-wypieki/69-paczki-tradycyjne>

Ciasto drożdżowe:

* 500 g mąki pszennej
* 50 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży instant
* 100 g masła (lub margaryny)
* 100 g cukru
* 4 żółtka
* 1 jajko
* 250 ml mleka
* 1 łyżka spirytusu (wódki lub rumu)

Dodatkowo:

* dżem lub powidła (u mnie powidła śliwkowe)
* olej do smażenia (1- 1,5 litra)

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotować zaczyn. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 5 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.
2. Roztopić masło (lub margarynę).
3. Żółtka, jajko i resztę cukru ubić.
4. Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn i masę jajeczną. Zacząć wyrabiać ciasto. Podczas wyrabiania, dodawać roztopione masło. Wyrobić ciasto na gładką, elastyczną masę. Pod koniec dodać spirytus i ponownie wyrobić. (Ciasto jest bardzo klejące. Najlepiej nie dodawać więcej mąki).
5. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 40- 60 minut, aż podwoi swoją objętość.
6. Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Wykrawać z niego krążki o średnicy 7 cm.
7. Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami. Brzegi dobrze zlepić.
8. Pączki układać na posypanym mąką blacie, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Pączki powinny być leciutkie i puszyste.
9. Smażyć partiami na rozgrzanym tłuszczu w dużym garnku z obu stron.
10. Pączki układać na ręcznikach papierowych, aby tłuszcz ociekł.
11. Pączki posypać cukrem pudrem lub polukrować.

***Smacznego!***

Gaya z Mama poleca – kruche ciasteczka

**Składniki:**

30 dkg mąki
kostka masła
1 jajko
1 żółtko
½ szkl. cukru
 **Wykonanie:**
Wszystko razem połączyć, schłodzić w lodówce.
Następnie rozwałkować i wykrawać ulubione kształty.
Piec 1-15 min w temp. 170’C
 ***Smacznego!***

Marysia z Mamą poleca – rogaliki

**Składniki:

1 kg mąki
250 ml kwaśnej śmietany
2 jajka
2 kostki margaryny
2 łyżki cukru
10 dkg drożdży

Wykonanie:
Drożdże rozpuścić w letniej śmietanie.
Wszystko razem wyrobić i odstawić na 1h do lodówki.**

***Smacznego!***

Anastazja z Adasiem i Mama poleca – ciastka z malinami i białą czekoladą

SKŁADNIKI:

100G BIAŁEJ CZEKOLADY W KAWAŁKACH

100G MASŁA BIAŁEGO W KAWAŁKACH

70G BRĄZOWEGO CUKRU

1 SZT. JAJKO

150G MĄKI PSZENNEJ

45G WIORKÓW KOKOSOWYCH

200G MALIN

PRZYGOTOWANIE:

ROZGRZAĆ PIEKARNIK DO 160 OC I WYŁOŻYĆ BLACHĘ PAPIEREM, ODSTAWIĆ .

DO MISKI WŁOŻYC MASŁO CUKIER I JAKJKO, MIKSOWAĆ 3 MINUTY.

DODAĆ MĄKE WIÓRKI I PROSZĘK DO PIECZENIA.

MIKSOWAĆ 40 SEKUND.

DODAĆ ROZDROBNIONĄ CZEKOLADĘ WYMIESZAĆ ŁYZKĄ.

ŁYZKA UFORMOWAC CIASTKA NA BLASZE, SPŁASZCZYC CIASTKA DŁONIĄ I POŁOŻYĆ 3 MALINY NA KAŻDYM CIASTKU.

PIEC 15 MINUT.

ODSTAWIC DO OSTUDZENIA.

CISTKA PODAWAĆ JAKO DESER.

 ***Smacznego!***

Anastazja z Adasiem i Mama poleca – ciastka słoikowe z mielonym imbirem

SKŁADNIKI:

200G PŁATKÓW OWSIANYCH

200G MĄKI PSZENNEJ

150G CUKRU

50G CUKRU PUDRU

100G SUSZONEJ ŻURAWINY

100G ORZECHÓW PISTACJOWYCH

¼ ŁYŻECZKI SOLI MORSKIEJ

1 ŁYŻECZKA CYNAMONU

½ ŁYŻECZKI GAŁKI MUSZKATAŁOWEJ

1 ŁYŻECZKA IMBIRU MIELONEGO

1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA

200G MASŁA MIEKKIEGO W KAWAŁKACH

2 JAJKA

PRZYGOTOWANIE:

ROZGRAC PIEKARNIK DO 190OC. BLACHĘ WYŁOŻYĆ PAPIEREM, ODSTAWIC.

DO MISKI WŁOŻYC JAJKA I MASŁO, MIKSOWAĆ 40 SEKUND. DO MISKI DODAĆ PŁATKI OWSIANE, MĄKE, CUKIER, CUKIER PUDER, ZURAWINE, ORZECHY, SÓL, CYNAMON, GAŁKE, IMBIR I PROSZEK DO PIECZENIA. WYMIESZAĆ ŁYŻKĄ.

ŁYZKA NABIERAC CIASTO I UFORMOWAĆ OKOŁO 28 KULEK, ŚREDNICA 3 CM I SPŁASZCZAĆ DOCISKAJĄC DŁOŃMI. PIEC 15 MINUT.

WYJĄĆ CISTKA DO OSTUDZENIA.

CISTKA PODAWAC JAKO PRZEKĄSKE LUB DESER.

 ***Smacznego!***

Kinga z Mama poleca – szybkie ciasteczka

<https://www.facebook.com/homebookpl/videos/1723448171130031/>

 **Składniki:**

250 g twarogu
250 g mąki pszennej
150 g masła

**Wykonanie:**

Przesiewamy mąkę, dodajemy pozostałe składniki.
Wyrabiamy ciasto i odstawiamy na 1h do lodówki.

 ***Smacznego!***

***Pani Ania poleca:***

Nie możemy czegoś wspólnie przygotować ale chętnie podzielę się z Wami przepisem na ekspresowe ciasteczka z jabłkami, które ostatnio przygotowałam w domu…

Przepis zanalazłam na stronie internetowej:

<https://www.youtube.com/watch?v=O4moPmstbx4>

**Składniki:**

2 jajka
0,5 szkalanki cukru (100g)
cukier z wanilią (15g)
0,5 kostki masła (100g)
2,3 szklanki mąki (300g)
2 łyżeczki proszku do pieczenia (8g)
2 jabłka (350g)
2 łyżki skórki pomarańczowej (36g)
2 łyżki cukru pudru (20g)
rodzynki/żurawina

Wybrałam ten przepis bo jest łatwy, szybki w przygotowaniu i z produktów, które na pewno znajdą się w Waszym domu.

**Z a c z y N A m y**

**ETAP I**

* **PRZYGOTUJCIE PRODUKTY I MIKSER**

**ETAP II**

* **UBIJAMY JAJKA MIKSEREM, DODAJEMY CUKIER Z WANILIĄ, ROZTOPIONE,SCHŁODZONE MASŁO…**
* **NASTĘPNIE DODAJEMY PRZESIANĄ MĄKĘ Z DWIEMA ŁYŻECZKAMI PROSZKU DO PIECZENIA**

**GDY CIASTO ZGĘSTNIEJE, ODSTAWIAMY MIKSER I MIESZAMY ŁYŻKĄ, DODAJEMY JABŁKA**

**ETAP III**

* **FORMUJEMY CIASTECZKA**
* **WKŁADAMY DO PIEKARNIKA I PIECZEMY… Widzicie jak rosną????**

**A TERAZ TRZEBA POCZEKAĆ AŻ OSTYGNĄ I POSYPAĆ CUKREM PUDREM**

**DESER 1 – SERNICZEK NA ZIMNO**

**Składniki:**

0,5 kg sera białego
1 szklanka cukru pudru
1 kostka masła
3 żółtka
sok z połówki cytryny
4 galaretki
dowolne owoce

**Wykonanie:**

Ser zmielić. Masło ucierać z cukrem i żółtkami, dodając stopniowo ser a na końcu sok z cytryny.
Gdy masa jest jednolita dodajemy 2 galaretki rozpuszczone w 2 szklankach wody (powinny być lekko ścięte) Masę wykładamy do tortownicy bądź kieliszków, nakładamy owoce i zalewamy 2 galaretkami.

Mieszamy i mieszamy…

**Gotowe!**

**DESER 2 – Z mascarpone i truskawkami**

**Składniki:

mascarpone – 250 g
0,5 l śmietany kremówki
odrobina cukru pudru (do smaku)
gorzka czekolada
skarmelizowane w brązowym cukrze niesolone orzeszki ziemne
owoce

Wykonanie:

Miksujemy truskawki i wykładamy. Ubijamy śmietanę z odrobiną cukru, dodajemy mascarpone.
Na wierzchu układamy owoce, polewamy polewą i posypujemy orzeszkami.**

***S M A C Z N E G O!***