



10 SZYBKICH CIAST W MNIEJ NIŻ GODZINĘ



przepisy.pl





przepisy.pl

Brzoskwiniowe ciasteczka



Składniki:

- mąka - 250 gramów
- biały ser - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- brzoskwinie świeże lub z puszki - 500 gramów
- cukier puder do oprószenia

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200  C  duża blacha

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić ciasto.
2. Rozwałkować ciasto.
3. Wykrawać szklanką ciasteczka (w kształcie koła). Brzoskwinie pokroić w półksiężycy .
4. Na każdym ciasteczku ułożyć cząstkę brzoskwini i zawinąć dwa brzegi.
5. Gotowe układać na blasze, piec w temperaturze 200 stopni na złoty kolor. Upieczone polukrować lub posypać cukrem pudrem.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Ciasto cytrynowe

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180  C 

Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 0.5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- woda - 1 szklanka
- skórka z cytryny - 1.5 sztuk
- sok z cytryny - 1.5 sztuk
- białka - 2 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Z podanych składników zagnieść kruche ciasto, wykleić ciastem spód blachy oraz brzegi do wysokości 3 cm.
2. Nakłuć całość widelcem i odstawić do zamrażarki na 10-15 min.
3. Masa: Wszystko dokładnie wymieszać. Wlać do rondla. Na małym ogniu doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając i gotować około 2 min.
4. Odstawić do ostudzenia. Jak ostygnie, dodać 3 żółtka i dokładnie wymieszać. Całość powinna być gęsta.
5. Beza: Z 2 białek ubijamy pianę. Jak piana będzie twarda, dodać do niej $\frac{3}{4}$ szklanki cukru. Ubijać mikserem kolejne 4 minuty. Masa powinna być gęsta i lekko leista.
6. Spód ciasta piec w piekarniku przez 15 minut w 180 stopniach C. Wyjąć. Nałożyć na spód ostudzoną masę cytrynową. Dokładnie rozsmarować. Nałożyć na górę masę na bezę. Całość włożyć do piekarnika na około 35-40 minut. Po pierwszych 15 minutach zmniejszyć temperaturę piekarnika do 150-160 stopni (żeby beza się nie przypaliła). Aby upewnić się że ciasto jest gotowe, przed wyjęciem go z piekarnika można lekko popukać w bezę. Jak będzie twarda to znaczy, że ciasto można już wyjmować. Przed zjedzeniem ostudzić – aby nie rozlała się nam masa cytrynowa.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Ciasto kruche z masą orzechową



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180  C  forma do tarty

o średnicy ok. 25 cm

Składniki:

- mąka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- jajka - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 200 gramów
- woda - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- orzechy - 200 gramów
- kieliszek rumu

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni. Z mąki, proszku do pieczenia, Kasi, cukru i 3 jajek zagnieść ciasto.
2. Następnie rozwałkować ciasto.
3. Wyłożyć ciastem formę do tarty o średnicy około 25 cm. Ciasto nakłuć widelcem i piec na złoty kolor.
4. Z wody, miodu i cukru brązowego ugotować syrop, wsypać połówki orzechów dodać otarta skórkę i sok z jednej cytryny oraz rum. Mieszać sos. Na upieczone ciasto wyłożyć masę orzechową. Wystudzić.





przepisy.pl

Łaciate krówki



Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- cukier waniliowy - 16 gramów
- mąka pszenna - 300 gramów
- kakao - 20 gramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180  C  blacha

wyłożona papierem do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Z mąki, Kasi, jaj, cukru pudru i cukru waniliowego zagnieść ciasto.
2. Do połowy ciasta dodać kakao.
3. Następnie formujemy ciastka w taki sposób, że dobieramy po części jasnego i ciemnego ciasta formując z nich kulki.
4. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy około 15 minut.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Jabłko w kruchym cieście



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200  C 

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, Kasi, cukru, cukru waniliowego i jaja zagnieść ciasto na stolnicy.
2. Rozwałkować.
3. Z ciasta wycinać duże kwadraty tak żeby zwinąć połowę jabłka. Wydrążone połówki jabłka kłaść na kwadraty, ułożyć konfiturę.
4. Wszystkie rogi ciasta zwinąć do środka wydrążenia, delikatnie zlepzić i ułożyć na blaszce. Piec na złoty kolor. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Składniki:

- mąka - 1.75 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- jabłko - 2 sztuki
- konfitura - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 units:unit



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kruchy ananasowiec - VIDEO



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200  C 

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na spód ciasta wymieszaj szybko mikserem. Tortownicę o średnicy 24cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką.
2. Ciasto przełóż do tortownicy i ugnieć łyżką lub palcami. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 20 minut w 200st.C.
3. Żelatynę namocz w 1/2 szklanki zimnej przegotowanej wody i odstaw, aby napęczniała.
4. Ananasa odcedź. Odcedzony syrop zagotuj. Do gorącego włóż napęczniałą żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści. Przystudź.
5. 1/3 syropu wymieszaj z jogurtem i przełóż na upieczony spód. Ciasto wstaw do lodówki, by masa zastygła.
6. Do pozostałego syropu włóż pokrojonego ananasa. Gdy syrop zacznie tężeć, owoce przełóż na ciasto i ponownie odstaw do lodówki, by ciasto całkowicie stężało.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- posiekane orzechy ziemne - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- ananas z puszkii - 2 opakowania
- żelatyna - 4 łyżki
- jogurt ananasowy - 500 gramów



Składniki:

- cukier puder - 70 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- żółtka - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- dżem truskawkowy - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  170  C 

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C W misce wymieszaj mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia. Dodaj żółtko i Kasię w kawałkach.
2. Całość zacznij zagniatą i wyrabiaj, aż składniki się połączą, a ciasto będzie gładkie.
3. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 3-4 mm.
4. Z połowy ciasta wytnij pełne formy mini ciasteczek, z drugiej połowy - formy tej samej wielkości, ale mające dziurkę w środku (to będzie góra ciasteczka). Rozłóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 170°C. Piecz, aż się zrumienią, 8-10 minut. Wyjmij i ostudź.
5. Na każdym pełnym ciasteczku rozsmaruj łyżeczkę dżemu. Ostrożnie nałóż ciasteczka z dziurką na ciasteczkami z dżemem (dżem powinien lekko wyjść przez otwór w ciasteczku). Przed podaniem posyp ciasteczka cukrem pudrem . Będą bardziej miękkie po nocy w metalowym pudełku.




przepisy.pl

Szybki placek z owocami



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 5 łyżek
- woda - 5 łyżek
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- owoce sezonowe - 1 kilogram

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170-180  C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier i wodę rozpuść na małym ogniu (nie gotować!). Ostudź.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej.
3. Do przestudzonego płynu dodaj kolejno żółtka, a następnie mąkę.
4. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z ciastem.
5. Tortownicę (24 cm) posmaruj Kasią i posyp tartą bułką.
6. Wylej ciasto do formy, a na wierzch ułóż ulubione owoce.
7. Możesz użyć brzoskwiń, jabłek, wiśni, jednym słowem - użyj swoich ulubionych owoców!
8. Piecz około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 170-180 stopni C.
9. Po upieczeniu posyp cukrem pudrem. Smacznego!



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Szybki strudel jabłkowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  190  C 

Składniki:

- mrożone ciasto Philo - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 50 gramów
- jabłko - 1 kilogram
- rodzynki - 50 gramów
- migdały w plastrach - 50 gramów
- rum - 1 łyżka
- cukier - 50 gramów
- bułka tarta - 35 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- cukier puder - 1 opakowanie
- mleko - 250 mililitrów
- śmietana 30 % - 250 mililitrów
- laska wanilii - 1 sztuka
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Sposób przygotowania ciasta: Z rolki rozmrożonego ciasta philo weź jeden płat – resztę ciasta przykryj lnianą ściereczką.
2. Płaty ciasta posmaruj roztopioną Kasią i posyp po wierzchu cukrem.
3. Sposób przygotowania strudla: Migdały upraż w piekarniku lub na patelni na złoty kolor. Rodzynki zalej rumem i odstaw na kilka minut. Jabłka obierz usuń gniazda nasienne, pokrój w grube 1-2 cm kawałki.
4. Na patelni skarmelizuj połowę cukru – wysyp cukier na zimną patelnię, następnie gdy cukier zacznie przybierać brązowy kolor, dodaj połowę jabłek i smaż je ciągle mieszając. Po chwili dodaj Kasię oraz rum z rodzynek i sok z cytryny. Jabłka smaż jeszcze przez chwilę aby doszły w środku. Przełóż do miski. Do gotowych jabłek dodaj rodzynki, migdały, skórkę z cytryny oraz bułkę

tartą. Całość wymieszaj dokładnie i odstaw do wystygnięcia.

5. Na brzeg przygotowanego płatu ciasta philo (posmarowanego roztopioną Kasią oraz posypanego cukrem) nałóż odpowiednią ilość jabłek. Całość zroluj ściśle formując kształtną roladę. Czynność powtórz z drugą roladą.

6. Każdą roladę ponakłuwaj wykałaczką i posmaruj z wierzchu pozostałą częścią Kasi. Piecz w rozgrzanym do 190°C piekarniku przez około 20- 30 minut do momentu, aż strudel nabierze złotego koloru. Po tym czasie roladę wyjmij z piekarnika odstaw do wystudzenia. Tuz przed podaniem posyp cukrem pudrem.

7. Sposób przygotowania Sosu Waniliowego: Laskę wanilii przetnij wzdłuż na pół, wyciśnij, zeskrób dokładnie miąższ, wszystko razem włóż do garnka ze śmietaną i mlekiem, zagotuj. W misce, w kąpieli wodnej, utrzyj żółtka z cukrem. Powoli cały czas ucierając wlewaj do jajek gorący płyn z wanilią. Miksuj aż sos zacznie gęstnieć. Przelej do sosjerki. Strudel podawaj z sosem waniliowym i/lub lodami waniliowymi Carte d'ore .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl




przepisy.pl

Tarta czekoladowa







Składniki:

- gorzka czekolada - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- jajka - 5 sztuk
- mąka - 2 łyżki

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180  C  tortownica
lub forma do tarty

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Czekoladę i Kasię rozpuścić w kąpieli wodnej.
2. Mąkę przesiać przez sito, dodać do masy czekoladowej.
3. Następnie dodawać po jednym jajku i wymieszać tak, by składniki się połączyły (nie ubijać). Na koniec dodajemy cukier puder i mieszamy do powstania gładkiej masy.
4. Wlać do tortownicy lub formy do tarty piec przez 15 min

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl