



OSŁADZAMY POWRÓT DO SZKOŁY




przepisy.pl



przepisy.pl

Cynamonowe zawijańce



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  220  C  blacha

wyłożona papierem do pieczenia

Składniki:

- mleko półtłuste - 300 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 700 gramów
- suszone drożdże - 7 gramów
- drobny cukier - 100 gramów
- średnie jajko - 1 sztuka
- skórka z 1 cytryny
- mielony cynamon - 3 łyżeczki
- żurawina - 125 gramów
- posiekane migdały - 50 gramów
- średnie jajko - 1 sztuka
- cukier kryształ lub Demerara - 60 gramów

Sposób przygotowania:



1. Rozpuść Kasię w rondelku na małym ogniu. Dodaj mleko i podgrzej do letniej temperatury.
2. W osobnej misce dokładnie połącz 650 g mąki z drożdżami. W celu przygotowania rozczyну dodaj cukier, jajko i roztopioną Kasię z mlekiem i za pomocą drewnianej łyżki lub miksera z końcówkami ucierającymi (hakowymi) mieszaj do otrzymania konsystencji ciasta. Rozczyn przykryj wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na pół godziny.
3. Piekarnik nagrzej do 220°C (piekarnik z termoobiegiem – do 200°C, oznaczenie piekarnika – 7). Jeśli rozczyn za bardzo się klei, dodaj do niego pozostałe 50 g mąki, a następnie równomiernie rozwałkuj ciasto, aby uzyskać prostokąt o grubości ok. 1 cm.
4. Rozsyp po powierzchni ciasta mieszankę z żurawiny, migdałów i skórki z cytryny. Ciasto zwiń jak roladę i pokrój na plastry o szerokości 2 cm. Ułóż na formie wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Roztrzep jajko, posmaruj nim bułeczki i posyp cukrem kryształem.
6. Piecz przez 15-20 minut w nagrzanym piekarniku, aż nabiorą złotego koloru.



przepisy.pl

Serowe bułeczki z jabłkiem - VIDEO



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180  C 

Składniki:

- mąka - 1.2 szklanek
- mleko - 0.2 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.4 opakowań
- cukier - 0.2 szklanek
- twaróg - 150 gramów
- jajko roztrzepane - 1 sztuka
- jabłko - 1 sztuka
- cukier puder - 0.66 szklanek
- mleko - 1 units:unit

Sposób przygotowania:

1. Kasię włóż do rondelka i rozpuść razem z mlekiem.
2. Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia i cukier. Wszystko wymieszaj mikserem dodając rozpuszczoną Kasię z mlekiem.
3. Masę przełóż na posypany mąką stół, dodaj twaróg i szybko zagnieć elastyczne ciasto.
4. Ciasto rozwałkuj na grubość kilku milimetrów i pokrój na kwadraty o boku 8 cm.
5. Na każdym kawałku ciasta połóż kawałek jabłuszka, złoż na pół i sklej smarując miejsca zlepiania roztrzepanym jajkiem. Bułeczki ułóż na posmarowanej Kasią blaszce, posmaruj resztą jajka i piecz około 20 minut w 180 st C.
6. Cukier puder utrzyj z odrobiną mleka by powstał gęsty lukier. Upieczone bułeczki posmaruj lukrem.



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



Ślimaki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180  °C 

Sposób przygotowania:

1. Pół szklanki ciepłego mleka zmieszać z 2 łyżkami cukru, 2 łyżkami mąki i drożdżami.
2. Zaczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Mąkę przesiać do miski, dodać, cukier, cukier waniliowy, jaja, Kasia, sól, pozostałe ciepłe mleko i zaczyn.
4. Wyrobić ciasto by odchodziło od ręki, odstawić do wyrośnięcia na około 20 minut.
5. Ciasto wyjąć na stolnicę, lekko podsypać mąką, rozwałkować na placek około 0,5 cm.
6. Placek posmarować miodem posypać brązowym cukrem i rodzynekami.
7. Zwinąć w rulon. Ciąć na plastry.
8. Zawijasy układać na papierze do pieczenia w odległości jeden od drugiego, ponieważ jeszcze urosną, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 15 minut.
9. Gdy wyrosną piec w temperaturze 180 stopni około 20 -30 minut.
10. Można ciepłe ciastka posmarować wodą wymieszana z cukrem pudrem pół na pół, zyskają aksamitne wykończenie.

Składniki:


- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 50 dekagramów
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- brązowy cukier - 10 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- rodzyнки - 1 opakowanie
- miód - 3 łyżki
- cukier brązowy do dekoracji - 1 units:unit



przepisy.pl

Jogurtowe muffinki w kropki



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180  C  forma do

muffinek

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- duże jajka - 2 sztuki
- cukier - 100 gramów
- jogurt brzoskwiniowy - 150 gramów
- jagody lub borówki amerykańskie - 125 gramów
- jagody lub borówki amerykańskie - 200 gramów
- cukier puder - 1 szklanka
- białka - 1 sztuka

Sposób przygotowania:



1. Kasię rozpuszczamy i lekko studzimy. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Owoce myjemy i osuszamy na papierowym ręczniku.
2. Jajka wybijamy do miseczki, ubijamy z cukrem na puch. Następnie dodajemy jogurt i mieszamy.
3. Do masy jajecznej dodajemy najpierw mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, a następnie rozpuszczoną Kasię.
4. Na koniec dodajemy borówki i delikatnie mieszamy łyżką. Formę do muffinek wykładamy papilotkami.
5. Ciasto przekładamy do formy, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 30 minut. (Opcja piekarnika góra-dół.)
6. Cukier puder ucieramy, dodając po łyżeczce białko jajka, na bardzo gęsty, gładki lukier. Na wystudzonych muffinkach robimy kropki z lukru i wciskamy w lukier borówki.



przepisy.pl

Słodkie bułeczki z kokosowo-żurawinowym nadzieniem



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180  °C 

Składniki:

- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka tortowa - 500 gramów
- cukier - 150 gramów
- drożdże świeże - 10 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- serek śmietankowy - 375 gramów
- żółtko - 4 sztuki
- wiórki kokosowe - 300 gramów
- żurawina - 100 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. W podgrzanym, ciepłym mleku kokosowym rozpuść drożdże, szczyptę soli, łyżkę cukru i trzy łyżki mąki. Całość przykryj lnianą ściereczką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce, aby drożdże zaczęły pracować.
2. Do pracującego zaczynu dodaj żółtka, pozostały cukier, otartą skórkę z cytryny.
3. Do miski z mąką dodaj żółtka, skórkę z cytryny, wlej roztopioną Kasię oraz gotowy zaczyn. Całość wyrabiaj, aż ciasto przestanie się kleić do rąk. W razie potrzeby dodaj więcej mąki.
4. Gotowe ciasto przykryj i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Wszystkie składniki połącz ze sobą dokładnie mieszając.
6. Z wyrośniętego ciasta urwij mały kęs. Ułóż na desce podsypanej mąką i rozwałkuj. W środek placka o średnicy ok. 10 cm włóż łyżkę farszu, a brzegi placka połącz ze sobą tworząc sakiewkę. Wokół brzegów sakwy zawiń pasek z folii aluminiowej.
7. Sakiewki ułóż na blasze wyłożonej pergaminem, przykryj ściereczką odstaw w ciepłe miejsce do ponownego wyrośnięcia (około 60 minut).

