



2020



DOMOWE FAWORKI

Składniki na około 50 sztuk:

- 500 g mąki pszennej
- 7 żółtek
- 200 g śmietany 18%
- 2 łyżki spirytusu
- szczypta soli

Ponadto:

- olej do smażenia (użyłam rzepakowego)
- cukier puder do oprószenia

Wykonanie:

Mąkę przesiać, dodać żółtka, śmietanę, spirytus i szczyptę soli. Wyrabiać do otrzymania gładkiej kuli ciasta. Następnie dokładnie wybić ciasto wałkiem (przez 20-30 minut) w celu wtłoczenia jak najwięcej pęcherzyków powietrza. Jednocześnie składamy ciasto, wałkujemy i wybijamy wałkiem (to najdłuższy etap przygotowania ciasta oprócz smażenia, ale niezbędny). Następnie gotowe ciasto rozwałkować jak najcieniej bez podsypywania mąką, pokroić w paski, potem w prostokąty o wymiarach około 15 x 4 cm. Każdy pasek naciąć wzdłuż pośrodku i jeden z końców przewlec przez otwór. Olej rozgrzać do temperatury 175oC i

smażyć faworki z obu stron a na złoty kolor. Odkładać na ręcznik papierowy do osączenia z nadmiaru tłuszczu.



domwypiekow.com

Styczeń

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
		Nowy Rok				Dzień Bitej Śmietany
		1	2	3	4	5
Trzech Króli						
6	7	8	9	10	11	12
						Dzień Popcornu
13	14	15	16	17	18	19
	Dzień Babci	Dzień Dziadka				
20	21	22	23	24	25	26
			Dzień Rogalika			
27	28	29	30	31		

2020

"Życie jest jak ciasto - kruche..."



domwypiekow.com

MINI TORCIK SERCE

Składniki na biszkopt:

- 50 g mąki pszennej tortowej
- 2 jajka
- 60 g drobnego cukru
- pół łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- szczypta soli

Do przełożenia i dekoracji:

- 100 g śmietany kremówki 30% schłodzonej
- 1 łyżka cukru pudru
- 150 g malin świeżych lub mrożonych

Do nasączenia:

- 2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 3 łyżki przegotowanej ciepłej wody
- 2 łyżeczki cukru trzcinowego

Wykonanie:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę pszenną przesiać.

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli używając najlepiej zamiast stacjonarnego robota ręcznego miksera z końcówkami do ubijania (mamy wtedy większą kontrolę nad ubijaniem i istnieje mniejsze ryzyko „przebicia” piany). Pod koniec ubijania gdy piana będzie już sztywna i po odwróceniu do „góry nogami” naczynia nie zsuwa się z miski zacząć dodawać partiami

cukier, łyżka po łyżce, ubijając nadal na maksymalnych obrotach miksera po każdym dodaniu. Do sztywnej piany ubitej z cukrem dodać po kolei żółtka i krótko ubić tym razem zmniejszając obroty miksera do minimum.

Do gotowej masy jajecznej wsypywać partiami przesianą mąkę jednocześnie delikatnie mieszając przy pomocy szpatułki by składniki się połączyły.

Kwadratową formę o wymiarach 23 cm x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Delikatnie przełożyć ciasto, wyrównać.

Piec w temperaturze 180°C przez 15 minut do tzw. suchego patyczka.

Upieczony biszkopt wyjąć z formy, przestudzić i jeszcze ciepły odwrócić na drugą stronę, następnie ostrożnie usunąć papier do pieczenia. Foremką w kształcie serca o średnicy 8 cm wyciąć sześć serduszek. Skrawki biszkoptu już się nie przydadzą;

Błaty torcika (serduszka) nasączyć ponczem, przełożyć bitą śmietaną i owocami (mrożone maliny całkowicie odmrozić i dobrze osączyć). Resztę bitej śmietany przełożyć do woreczka z ozdobną końcówką i dowolnie udekorować torciki na wierzchu.



domwypiekow.com

Luty

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
					1	2
Dzień Ciasta Marchewkowego		Dzień Nutelli				
3	4	5	6	7	8	9
				Walentynki		
10	11	12	13	14	15	16
			Tłusty czwartek			
17	18	19	20	21	22	23
		Środa Popielcowa				
24	25	26	27	28	29	

2020

"Człowiek jest jak tort, każdy ma swoje ulubione warstwy"

BABKA WANILIOWO-KAKAOWA



Składniki na ciasto:

- 350 g mąki pszennej tortowej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 180 g masła
- 160 g drobnego cukru
- 20 g budyniu waniliowego
- 250 g śmietany 18%
- 4 jajka
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia eko bez fosforanów
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub cukru z prawdziwą wanilią
- 30 ml mleka (2 łyżki)
- 15 g kakao (1 łyżka)
- szczypta soli

Lukier czekoladowy:

- 60 g cukru pudru
- 1 łyżka gorącej wody
- 1 łyżeczka kakao

Wykonanie:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

W misie miksera utrzeć na puch miękkie masło z cukrem. Żółtka oddzielić od białek. Do utartego masła z cukrem dodać ekstrakt waniliowy/cukier waniliowy i po kolei żółtka ucierając za każdym razem po dodaniu. Mąkę pszenną, proszek budyniowy i mąkę ziemniaczaną przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i

szczyptą soli. Do utartej masy dosypywać partiami sypkie, przesiane składniki i dolewać śmietanę nadal ucierając, aż do wyczerpania składników. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z ciastem. Z gotowego, jasnego ciasta odjąć 400 g, dodać kakao i mleko, wymieszać do połączenia. Okrągłą formę na babkę o średnicy 22 cm i pojemności 1,5 litra wysmarować dokładnie masłem i oprószyć mąką (nadmiar mąki strzepać). Na spód formy wyłożyć najpierw jasne ciasto, potem ciemne z kakao, wyrównać.

Piec w temperaturze 170°C przez 30 minut, następnie zwiększyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze kolejne 30-40 minut lub dłużej do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu odczekać 5 minut, następnie wyjąć babkę z formy na kuchenną kratkę do całkowitego wystudzenia.

Przygotować lukier czekoladowy: cukier puder dokładnie utrzeć z gorącą wodą i kakao do połączenia. Wystudzoną babkę waniliowo-kakaową połączyć lukrem i odstawić do zastygnięcia. Kroić i podawać:)



domwypiekow.com

Marzec

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
						1 Dzień Kobiet
2	3	4	5	6	7	8
9 Dzień Piekarzy i Cukierników	10	11	12	13	14	15
16	17	18 Międzynarodowy Dzień Gofra	19 Międzynarodowy Dzień Szpinaku	20	21 Dzień Żelków	22
23 Światowy Dzień Muffinka	24 Światowy Dzień Budyniu	25	26	27	28	29
30	31					2020



domwypiekow.com

WIELKANOCNE GNIAZDKA BEZOWE

Składniki na 8 sztuk:

- 160 g białek (4 duże białka – 1 białko = 40 g)
- 250 g drobnego cukru
- 1 łyżeczka octu winnego lub soku z cytryny
- 2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej
- pół łyżeczki ekstraktu waniliowego
- szczypta soli

Do dekoracji:

- czekoladowe jajeczka w cukrowej skorupce

Wykonanie:

Dużą, płaską blaszkę na wyposażeniu piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. W misie miksera ubić białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodawać cukier, stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas ubijając, do powstania sztywnej, błyszczącej piany. Dodać octu winnego lub soku z cytryny, ekstrakt waniliowy i ubić. Dodać przesianą skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszać szpatułką.

Masę bezową przełożyć do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką (u mnie tyłka 1M) i wyciskać niewielkie okręgi o średnicy 8-9 cm: dwoma okrężnymi ruchami tworząc gniazdko.

Piekarnik rozgrzać do temperatury 110-120°C. Włożyć do niego przygotowaną blachę z gniazdkami. Piec/suszyć (najlepiej na najniższym poziomie piekarnika) przez 1 godzinę i 15 minut lub 1,5 godziny, aż beza będzie chrupka i wypieczona

z wierzchu. Bezy mogą się lekko zarumienić, ale należy uważać by ich zbyt nie przesuszyć. Wyłączyć i zamknąć piekarnik – pozostawić bezy do wystudzenia na kilka godzin lub na całą noc.

Po wystudzeniu przed podaniem w bezowych gniazdkach umieścić czekoladowe jajeczka cukrowe.



domwypiekow.com

Kwiecień

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
		Prima Aprilis 🌙				Niedziela Palmowa
		1	2	3	4	5
						Wielkanoc i Dzień Czekolady
6	7	8	9	10	11	12
Poniedziałek Wielkanocny						
13	14	15	16	17	18	19
				Dzień "Fasolkowych" Cukierków Jelly Bean		
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

2020

"Pieczenie to radość tworzenia"



CZEKOLADOWE MUFFINKI TRUSKAWKOWE TULIPANY

Składniki na 12 sztuk:

- 100 g mąki pszennej tortowej
- 100 ml ciepłego mleka
- 220 g cukru dark muscovado lub 200 g drobnego cukru
- 40 g kakao
- 2 jajka
- 80 ml oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia eko bez fosforanów
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 6 truskawek przekrojonych na połowki

Czekoladowa polewa do dekoracji:

- 230 g czekolady mlecznej
- 60 g masła

Truskawkowe tulipany:

- 12 dużych truskawek (najlepiej podłużnych)

Wykonanie:

Wszystkie składniki powinny być temperaturze pokojowej.

Przesiane kakao wymieszać trzepaczką z ciepłym mlekiem, dodać jajka, olej, ekstrakt z wanilii, cukier – wymieszać do gładkości. Do osobnego naczynia

przesiać mąkę, połączyć z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną. Suche składniki wsypać do mokrych, ponownie wymieszać/utrzeć by nie było grudek do połączenia się składników. Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Ciasto rozdzielić równo pomiędzy 12 papilotek. Na wierzch każdej muffinki położyć połówkę truskawki rozciętą stroną ku górze. Piec w temperaturze 180°C przez około 25 minut do tzw. suchego patyczka. Upieczone muffinki wyjąć z formy i wystudzić na kratce. Mleczną czekoladę na polewę połączyć, dodać masło i rozpuścić w kąpielii wodnej. Polewa będzie bardziej gęsta niż płynna z racji użycia mlecznej czekolady (można użyć czekolady gorzkiej, ale wtedy polewa nie będzie się nadawała do dekoracji, ale do polania muffinek jak najbardziej). Zdjąć z pary, przestudzić do zgęstnienia czekolady. Truskawki przeznaczone na tulipany naciąć od góry na krzyż prawie do samej szypułki nie przecinając do końca. Każdy z otrzymanych czterech płatków truskawkowego tulipana przeciąć ponownie wzdłuż na pół. Powstanie w sumie truskawkowy tulipan składający się z ośmiu płatków. Każdą muffinkę posmarować na środku czekoladową polewą i przykleić truskawkowego tulipana. Resztę gęstniejącej polewy czekoladowej przelać do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką w kształcie małej gwiazdki i udekorować każdą muffinkę naokoło truskawki. Odłożyć do zastygnięcia polewy. Gotowe muffinki przybrać świeżymi listkami mięty.



domwypiekow.com

Maj

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
				Święto Pracy		Święto Konstytucji 3 Maja
				1	2	3
Dzień Piekarza			○			
4	5	6	7	8	9	10
			●			
11	12	13	14	15	16	17
Światowy Dzień Pieczenia					●	
18	19	20	21	22	23	24
Dzień Mleka	Dzień Matki		Światowy Dzień Hamburgera			
25	26	27	28	29	30	31

2020

"Podziel się miłością jak ciastem"



domwypiekow.com

SERNIK Z CZEREŚNIAMI I KRUSZONKĄ

Składniki na kruszonkę:

- 200 g mąki pszennej krupczatki
- 130 g miękkiego masła
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia eko bez fosforanów

Masa serowa:

- 500 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego dwukrotnie
- 250 g serka mascarpone
- 150 g drobnego cukru
- 3 jajka
- 1 budyń śmietankowy bez cukru (40 g)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Ponadto:

- 400 g czereśni umytych i odpestkowanych

Wykonanie:

Mąkę na kruszonkę przesiać, dodać proszek do pieczenia, cukier puder, cukier waniliowy, a na końcu miękkie masło. Całość wyrobić w palcach formując kruszonkę. Przykryć folią spożywczą i odstawić do lodówki na 30 minut.

Masa serowa: do twarogu dodać serek mascarpone, wsypać przesiany budyń w proszku, wbić całe jajka i dodać resztę składników. Masę serową utrzeć tylko do połączenia się wszystkich składników (nie należy ucierać zbyt energicznie i długo, gdyż sernik bardzo urośnie, a potem gwałtownie opadnie).

Połówę schłodzonej kruszonki (200 g) wsypać do tortownicy o średnicy 23 cm (wcześniej nie ma potrzeby wykładania jej papierem do pieczenia) i wylepić ciastem dno formy. Następnie podpiec w piekarniku w temperaturze 175°C z termoobiegiem 10-15 minut do zrumienienia. Wyjąć lekko przestudzić.

Na podpieczony spód wyłożyć masę serową, wyrównać. Na ser ułożyć równomiernie owoce skórką do dołu. Całość posypać pozostałą kruszonką.

Piec w temperaturze 180°C (bez termoobiegu) przez 50 minut lub dłużej do zrumienienia kruszonki i wypieczenia sernika. Sernik podczas pieczenia urośnie trochę, potem lekko opadnie, ale pozostanie równy (jak na zdjęciu powyżej) i nie powinien się zapaść. Najlepiej upieczony sernik studzić w lekko uchylonym piekarniku. Kroić po całkowitym wystudzeniu.

Sernik najlepiej przechowywać w chłodnym miejscu, w lodówce jedynie podczas upałów:)



domwypiekow.com

Czerwiec

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
Dzień Dziecka i Bułki					○	
1	2	3	4	5	6	7
			Boże Ciało			
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
	Dzień Ojca					
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

2020

"I znów Ci się upiekło"



CIASTO DROŻDŻOWE Z JAGODAMI

Składniki na ciasto:

- 430 g mąki pszennej luksusowej
- 70 g masła
- 1 duże jajko
- 250 ml mleka 3/2 %
- 100 g drobnego cukru
- 20 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub cukru z prawdziwą wanilią
- szczypta soli

Ponadto:

- 300 g jagód (można użyć mrożonych)

Kruszonka:

- 90 g mąki pszennej tortowej
- 60 g roztopionego masła
- 50 g cukru z prawdziwą wanilią lub cukru pudru

Wszystkie składniki wymieszać i w palcach uformować kruszonkę.

Wykonanie:

Mąkę przesiać, dodać szczyptę soli.

Przygotować rozczyń: drożdże pokruszyć do osobnej miseczki, zasypać 1 łyżką drobnego cukru (odjąć ze 100 g) i rozmieszać do rozpuszczenia się drożdży, dodać 1 łyżkę mąki (odjąć z ilości przeznaczony do ciasta) wymieszać, aby pozbyć się grudek. Następnie wlać 3-4 łyżki lekko podgrzanego mleka z 250 ml i starannie wymieszać.

Rozczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 15 minut.

Masło roztopić, dodać mleko, jajko, cukier i roztrzepać, następnie wlać do mąki, dodać wyrośnięte drożdże, ekstrakt z wanilii. Wyrobić miękkie i elastyczne ciasto najlepiej przy użyciu miksera z hakiem do ciasta drożdżowego – zajmie to około 15 minut. Ciasto może się wydawać zbyt luźne, ale nie należy dosypywać więcej mąki. Wyrobione ciasto przykryć i odstawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości na około 40 minut lub 1 godzinę.

Blachę o wymiarach 33 cm x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć do niej wyrośnięte, lekko wyrobione ciasto drożdżowe rozciągając je do wielkości blachy, wyrównać.

Na ciasto wysypać równomiernie jagody i posypać kruszonką, następnie całość ponownie odstawić do wyrośnięcia na około 30-40 minut.

Piec około 35-40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Wyjąć na kratkę i przestudzić.



domwypiekow.com

Lipiec

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
		1	2	3	4	5
6	7 Światowy Dzień Czekolady	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24 Dzień Pszczółki Mai	25	26
27	28	29	30 Międzynarodowy Dzień Sernika	31		

2020

"Pachnące czary mary to tylko z piekarnika"

DOMOWE GOFRY



Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej (luksusowej lub tortowej)
- 70 g cukru pudru lub drobnego cukru
- 250 ml mleka 3/2 %
- 250 ml wody
- 100 g stopionego masła
- 3 żółtka
- 3 białka

Wykonanie:

Masło roztopić i przestudzić. Mąkę przesiać, wymieszać z cukrem, dodać mleko, wodę i żółtka – całość roztrzepać / ubić trzepaczką na pulchną masę. Wlać stopione masło, wymieszać do połączenia. Z białek ubić na sztywno pianę i delikatnie przy pomocy szpatułki wymieszać z ciastem.

Porcję ciasta przelać do rozgrzanej gofrownicy (lekko rozsmarowując ciasto na całej powierzchni) i piec około 2-3 minuty do zrumienienia i uzyskania odpowiedniej chrupkości. Studzić na kuchennej kratce.

Podawać z ulubionymi dodatkami:)



domwypiekow.com

Sierpień

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2020

"Wypieki z miłością sercem domu"



SZARLOTKA Z POŁÓWKAMI JABŁEK

Składniki na ciasto kruche:

- 420 g mąki pszennej (200 g mąki tortowej i 220 g mąki krupczatki)
- 150 g drobnego cukru
- 200 g masła
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia eko bez fosforanów
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 7 – 8 jabłek antonówek
- cynamon
- cukier puder do oprószenia

Wykonanie:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Masło posiekać i dodać do mąki. Żółtko i jajko utrzeć z drobnym cukrem i cukrem waniliowym w osobnej miseczce około 2-3 minut, aż zacznie zmieniać kolor na jaśniejszy. Dodać do mąki z masłem razem ze śmietaną. Wyrobić gładkie, miękkie ciasto. Ciasto podzielić na dwie części, jedną trochę większą na wierzch. Gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce pół godziny.

Jabłka obrać, przekroić na pół i wydrążyć gniazda nasienne.

Blachę o wymiarach 33x23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Mniejszą częścią ciasta wylepić spód formy. Nakłuć ciasto widelcem i poukładać na cieście połówki jabłek stroną wypukłą do góry ciasno obok siebie. Połówki jabłek oprószyć cynamonem i przykryć drugą częścią rozwałkowanego ciasta i skleić ciasto na brzegach. W kilku miejscach nakłuć ciasto na wierzchu widelcem (ja dodatkowo dla ozdoby na każdej połówce jabłka odcisnęłam stempelek w kształcie kwiatka).

Piec w temperaturze 180°C przez 45-60 minut do zrumienienia ciasta, na dolnym poziomie piekarnika.

Wyjąć i przestudzić.



domwypiekow.com

Wrzesień

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
		Dzień Kawy				
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

2020

"Apetyt rośnie w miarę pieczenia"



BABECZKI KAWOWE Z WHISKY

Składniki na 12 sztuk babeczek:

- 250 g mąki pszennej tortowej
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej w proszku
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia eko (bez fosforanów)
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 jajko
- 130 g drobnego cukru
- 50 ml whisky
- 100 ml mleka
- 125 g masła
- 100 g kwaśnej śmietany 18%

Bitą śmietaną:

- 300 g schłodzonej śmietany kremówki 30%
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- kawa rozpuszczalna w proszku do posypania

Wykonanie:

Wszystkie składniki na babeczki powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę przesiać, wymieszać z kawą, proszkiem do pieczenia i sodą. Masło rozpuścić i roztrzepać z jajkiem, mlekiem, śmietaną i cukrem – wlać whisky. Mokre składniki dodać do suchych i wymieszać trzepaczką tylko do połączenia składników (nie dłużej).

Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Nałożyć do każdej papilotki ciasta do około 3/4 wysokości.

Piec około 25 minut w temperaturze 180°C lub do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić na kratce.

Śmietaną ubić na sztywno z cukrem pudrem, dodać ekstrakt wanilii – ubić. Bitą śmietaną przełożyć do rękawa cukierniczego zakończonego tyłką do dekoracji w postaci ostro wciętej gwiazdki (Wilton 1M). Wystudzone babeczki dekorować zaczynając od zewnątrz, w kierunku środka. Oprószyć kawą w proszku.



domwypiekow.com

Październik

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
			1	2	3	4
5	6	7 Dzień Nauczyciela	8	9 Światowy Dzień Chleba	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2020

"Najlepsza babeczka to słodka babeczka"



PIERNIK ORKISZOWY Z MIGDAŁAMI I ŻURAWINĄ

Składniki:

- 375 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej typ 1850
- 350 g cukru dark muscovado
- 250 ml mleka 3/2%
- 150 g melasy trzcinowej lub buraczanej
- 2 duże jajka
- 6 łyżek oleju rzepakowego
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 3 łyżeczki przyprawy korzennej do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia eko bez fosforanów
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 150 g świeżej żurawiny
- 50 g płatków migdałowych

Polewa czekoladowa:

- 100 g mlecznej czekolady
- pokruszone płatki migdałowe do posypania

Wykonanie:

Mąkę przesiać, dodać kakao, cukier, proszek do pieczenia, sodę i przyprawę korzenną, wymieszać.

Do mleka dodać melasę, olej, jajka, ocet jabłkowy i całość roztrzepać trzepaczką.

Składniki mokre dodać do suchych i dobrze wymieszać do połączenia się składników. Dodać żurawinę i płatki migdałów, wymieszać.

Formę o wymiarach 33 cm x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć ciasto, wyrównać.

Piec w temperaturze 180°C przez 40-45 minut do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika, wystudzić.

Czekoladę mleczną rozpuścić w kąpielu wodnej i połączyć piernik zygzakami. Na koniec posypać pokruszonymi płatkami migdałowymi zanim czekolada całkowicie zastygnie.



domwypiekow.com

Listopad

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
						Wszystkich Świętych 1
2	3	4 Narodowe święto Niepodległości	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17 Dzień Katarzynki	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						2020

"Zemsta nie jest tak słodka jak czekolada"

TRUFLOWE BAŁWANKI



domwypiekow.com

Składniki na 6-7 bałwanków:

- 300 g wiórków kokosowych
- 4 łyżki oleju kokosowego
- 4 łyżki syropu klonowego
- 4 łyżki mleka kokosowego

Dodatkowo:

- 80 g wiórków kokosowych – do obtoczenia

Do dekoracji:

- 70 g gotowej masy marcepanowej
- barwniki w proszku (kolor pomarańczowy i czarny)
- kolorowe groszki
- wykałaczki
- paluszki (opcjonalnie)

Wykonanie:

Przygotowanie dekoracji: masę marcepanową podzielić na dwie części 3/4 i 1/4. Większą zabarwić czarnym barwnikiem, a mniejszą pomarańczowym dodając każdego barwnika w proszku stopniowo, aż do uzyskania pożądanego odcienia. Odłamać małe kawałki pomarańczowego marcepanu (2-3 g) i rozwałkować w dłoniach uformować marchewki. Z kawałków czarnego marcepanu (5 g) uformować kulki na rondo kapelusza, mocno spłaszczyć i małe wałeczki (3 g) na górę kapelusza i zlepiać je razem. Następnie uformować po 4 małe kuleczki na uśmiech każdego bałwanka i trochę większe na oczy.

Przygotowanie trufli: olej kokosowy roztopić w kąpeli wodnej (miseczkę z olejem umieścić na małym garnuszku z wrzącą wodą). Wiórki kokosowe wsypać do miseczki, dodać płynny olej kokosowy, syrop klonowy i mleko kokosowe. Całość dokładnie wymieszać łyżką.

Z masy formować kulki o wadze 50 g i mniejsze 30 g (na główkę bałwanka). Masa będzie się nieznacznie lepić do rąk (można lekko zwilżyć dłonie). Uformowane kulki obtoczyć dokładnie w wiórkach kokosowych.

Składanie: na górę w środek większej kulki kokosowej (50 g) wbić wykałaczkę do połowy, aby wystawał ostry koniec. Mniejszą kulkę (30 g) czyli główkę bałwanka nabić na wystającą wykałaczkę. Czubek wykałaczki będzie wystawał ponad główkę bałwanka i nabić na niego kapelusz. Przylepić bałwankom oczy i usta, a na kawałek wykałaczki doczepić nos z marchewki, by się lepiej trzymał. Następnie dokleić kolorowe guziki i przymocować paluszki jeśli używamy do dekoracji. Na koniec każdemu bałwankowi związać ciepły szalik;

Gotowe bałwanki schłodzić. Po dłuższym przechowywaniu w lodówce bałwanki mocno stwardnieją. Przed podaniem wyjąć je z lodówki i pozostawić w temperaturze pokojowej na kilkanaście minut.



domwypiekow.com

Grudzień

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
	1	2	3	4	5	6 Dzień Mikołaja
7	8 Dzień Herbaty	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18 Boże Narodzenie	19 Boże Narodzenie	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31 Sylwester			

2020

"Sprawdzona recepta na udane wypieki to uśmiech"