



Na słodko

Ciasteczka słoneczka

Małgorzata Mazur



Składniki

- powidło śliwkowe (do przełożenia)

Ciasto

- 300 g mąki tortowej
- 3 żółtka
- 200 g masła

Lukier

- 2 białka (najlepiej z dużych jajek)
- 200 g cukru pudru



Sposób przygotowania

Ciasto

- Mąkę przesiej na stolnicę. Dołóż do niej pozostałe składniki – żółtka oraz masło.
- Całość najpierw siekaj nożem, a potem zagnieć ciasto, formując kulę.
- Gotowe ciasto wałkuj na grubość 3–4 mm. Wycinaj szklanką lub literatką krążki.

Lukier

- Ubij delikatnie białka, aby się speniły.
- Dodaj cukier puder i ucieraj, aż masa będzie gładka i gęsta.
- Gęstość lukru można regulować, dodając kilka kropli wody lub cukier puder.

Przygotowanie

- Krążki ciasta smaruj z jednej strony lukrem.
- Ciasteczka piecz ok. 15 min w temp. 180°C (grzanie góra-dół).
- Upieczone ciasteczka ostudź. Przestudzone przełóż powidłem śliwkowym – sklej po dwie sztuki, lukrem do wierzchu.

Różyczki jabłkowe

Agnieszka Bylica

Inspiracja: blog WypiekiBeauty.pl





180°C



40–45 min



10–12 szt.

Składniki

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (mrożone należy wcześniej rozmrozić)
- 2–3 jabłka (najlepiej z czerwoną skórką)
- sok z połowy cytryny
- 4 łyżki dżemu morelowego lub brzoskwińskiego (ewentualnie cukier trzcinowy wymieszany z cynamonem)
- cukier puder do posypania



Sposób przygotowania

- Jabłka umyj, osusz, przekrój na pół i usuń gniazda nasienne, następnie pokrój w cienkie plasterki o grubości maksymalnie 2 mm.
- Plasterki przełóż do garnka, dodaj sok z cytryny i zalej wodą do przykrycia jabłek.
- Gotuj ok. 2 min, aby plasterki zmiękły i zrobiły się elastyczne (możesz też podgrzać jabłka w mikrofalówce przez 3–4 min, jabłka muszą zmięknąć, ale nie mogą się rozpaść). Przełóż jabłka na sitko i pozostaw do ostygnięcia.
- Ciasto francuskie rozwałkuj lekko na blacie obsypanym mąką i pokrój je na ok. 10 paseków o szerokości 4 cm każdy.
- Paski posmaruj dżemem lub posyp cukrem trzcinowym wymieszany z cynamonem.
- Na połowie paska ułóż zimne plasterki jabłka wzdłuż długiego boku paska tak, aby jabłka zachodziły na siebie (jabłka powinny sięgać maksymalnie do środka paska – zostaw na dole ok. 2 cm ciasta; plasterki jabłek mogą lekko wystawać ponad ciasto).
- Złóż pasek na połowę tak, aby pozostała część ciasta zakryła kawałki jabłek.
- Ostrożnie zwiń ciasto z jabłkami w rulonik (jabłka mogą trochę popękać, ale się tym nie martw).
- Gotową różę włóż do formy na muffinki wysmarowanej masłem (na różę nałóż kawałek folii aluminiowej, dzięki temu jabłka nie przypieką się za mocno).
- Różę piecz w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez 40–45 min (na ostatnie 5–10 min przed końcem pieczenia możesz zdjąć folię).
- Upieczone różę wyjmij z foremek i ułóż na kracie do wystudzenia. Gdy ostygną – posyp cukrem pudrem.

Tradycyjne orzeszki mojej Mamy

Sabina Olszyk

Inspiracja: przepis rodzinny



Składniki

- 1 kg mąki pszennej
- 3 jajka
- 500 g margaryny
- 1 łyżka smalcu
- 1 szkl. cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki śmietany 12% lub 18%
- mały słoik kremu orzechowo-czekoladowego do smarowania typu nutella (ok. 200–250 g)

Sposób przygotowania

- Na stolnicę przesiej mąkę pszenną i dodaj suche składniki: cukier, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia – wszystko połącz.
- Wbij jajka, dodaj posiekaną margarynę, smalec oraz śmietanę.
- Wszystkie składniki siekaj nożem, następnie zagnieć i wyrób ciasto do uzyskania gładkiej masy. Uformuj z niej kulę, następnie zawiń w folię spożywczą i pozostaw w lodówce na ok. 60 min.
- Po schłodzeniu odrywaj niewielkie kawałki ciasta i wyklejaj formę do orzeszków.
- Piecz do momentu, aż ciasto przybierze złotoorzechowy kolor (w formie żeliwnej na kuchence gazowej po kilka minut na każdą stronę).
- Po wystudzeniu pojedynczą skorupkę wypełnij solidną porcją kremu orzechowo-czekoladowego, a następnie zamknij orzech drugą kruchą skorupką. Gotowe orzeszki schłódź w lodówce.