

Stefanka

To jedno z tych ciast, które długo będą świeże. Należy je przygotować najlepiej dwa dni przed podaniem, tak by blaty zdążyły nasiąknąć herbatą z cytryną. Według mnie to udana propozycja na stół świąteczny i ciekawa alternatywa dla piernika.

Inspiracja.



Manufaktura Ciastek

Składniki na prostokątną blaszkę 30×20:

- 2 jajka,
- 125 g masła,
- 1 szklanka drobnego cukru (u mnie fruktoza),
- 150 g miodu,
- 4 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka sody,
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- szklanka wystudzonej gorzkiej herbaty z cytryną do nasączenia blatów

Składniki na masę z kaszy manny:

1. 3/4 l mleka,
- 6 łyżek kaszy manny,

- 2 torebki cukru waniliowego,
- 2 łyżeczki ekstraktu z prawdziwej wanilii,
- 4-5 łyżek drobnego cukru (u mnie fruktoza),
- 300 g masła,
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego

Składniki na polewę:

- 150 g ulubionej czekolady rozpuszczonej w kąpeli wodnej z 50 g masła

Przygotowanie blatów

1. Wyrobić ciasto. Podzielić ciasto na trzy równe części.
2. Pierwszą część rozwałkować na wielkość blachy do pieczenia.
3. Blachę spryskać sprayem do pieczenia.
4. Rozwałkowane ciasto nawinąć na wałek i przenieść do blachy.
5. Każdą część ciasta piec przez 15 minut w temperaturze 180 stopni.

Przygotowanie masy

1. Zagotować mleko wraz z kaszą i cukrami. Dokładni wymieszać. Na koniec dodać ekstrakty. Odstawić do wystygnięcia.

Przygotowanie ciasta

1. Upieczony pierwszy blat ciasta ułożyć na papierze do pieczenia. Nasączyć 1/3 herbaty i połową masy.
2. Przykryć drugim blatem ciasta. Nasączyć kolejną 1/3 herbaty i przykryć resztą masy z kaszy.
3. Przykryć trzecim blatem. Nasączyć resztą herbaty i poleać czekoladą. Można ozdobić płatkami migdałowymi lub wiórkami kokosowymi.
4. Smacznego!

Pizza z kaszą manną

Bardzo chrupiąca pizza. Bardzo dobra, a na gorąco, to już ...mmm pycha. Zupełnie inne ciasto niż to z przepisu na [szybką pizzę](#). Tamto było miękkie i puszyste. To jest bardziej kruche i chrupiące. Zjedliśmy ze smakiem: Kapsel, Buba, ja i Tata. A pies podjadał od Kapselka.

Przepis pochodzi z *The Australian Women's Weekly* – „Muffins, scones and breads”.



Składniki na 2 blaszki o wielkości piekarnika:

- 2 1/2 szklanki mąki
- 14 g świeżych drożdży (7 g suchych)
- łyżka cukru
- dwie łyżki oliwy z oliwek
- pół łyżeczki soli
- szklanka ciepłej wody
- 1/4 szklanki kaszy mannej

Składniki na sos marinara:

- 2 szklanki soku pomidorowego bez cukru
- 2 pomidory sparzone i obrane ze skórki
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- oregano, bazylia, sól i cukier

Przygotowanie ciasta

1. Ze świeżych i suchych drożdży należy zrobić rozczyn: szklanka wody, drożdże, cukier, łyżka mąki. Wymieszać. Odstawić do pojawienia się bąbelków.

2. Połączyć z resztą składników.
3. Wyrobić ciasto (około 5 minut).
4. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 1 godzinę).
5. Przygotować sos marinara.

Sos marinara

1. Cebulę pokroić w kostki i zeszklić wraz z pokrojonymi w cienkie plasterki ząbkami czosnku.
2. W garnuszku zagotować sok pomidorowy, wrzucić pomidory pokrojone w kostkę.
3. Zeszkloną cebulę połączyć z sokiem pomidorowym.
4. Dodać przyprawy wedle uznania.
5. Gotować na małym ogniu pod przykryciem około pół godziny. Sos będzie odparowywać i zgęstnieje.

Pizza

1. Ciasto podzielić na dwie części. Pierwszy kawałek rozwałkować na blacie posypanym mąką. Brzegi ciasta zwinąć w rulonik.
2. Posmarować obficie sosem.
3. Położyć ulubione składniki.
4. Piec w nagrzanym piekarniku (220 stopni) przez około 10-15 minut.
5. Smacznego!