

Owsiane kuleczki czekoladowe

Te kuleczki owsiane bardzo mi zasmakowały, choć na początku byłam nimi bardzo rozczarowana. Żeby móc cieszyć się ich smakiem, muszą dobrze zastygnąć, inaczej czuć gorycz kakao. Można je zrobić zarówno z mleka skondensowanego słodzonego jak i niesłodzonego.

Przepis, choć przeze mnie w części zmieniony, pochodzi z MW.



Składniki na kilkanaście kulek:

- 125 g masła
- 3 łyżki prawdziwego kakao
- 1/3 puszki mleka skondensowanego słodzonego (gdy używa się niesłodzonego należy dodać około 2 szklanek cukru trzcinowego)
- 3 łyżki masła orzechowego
- 3 szklanki płatków owsianych

Przygotowanie kulek

1. Masło, kakao i mleko zagotować. Trzymać na małym ogniu przez 2-3 minuty.
2. Do miski wsypać płatki i włożyć masło orzechowe. Mleczną masę wlać do miski z płatkami i dokładnie wymieszać.
3. Kulki wielkości orzecha włoskiego wykładać na papier do pieczenia. Odstawić do całkowitego wystygnięcia.

4. Smacznego!

Ciasteczka owsiane z czekoladą i rodzynkami

Bardzo smaczne i zdrowsze od innych ciastka. Są słodkie, miękkie, kruszą się w ustach. Naprawdę nie wiem dlaczego dopiero teraz je dla Was upiekłam :) Wypełniłam nimi cały słoik na ciastka. Mam nadzieję, że uda im się wytrwać w tym słoiku bez zjedzenia:)

Przepis znalazłam kiedyś w internecie, od dłuższego czasu mam go w głowie, czasami coś w nim zamieniam, podmieniam. Jednak ten lubię najbardziej.



Manufaktura Ciastek

Składniki na około 20 dużych ciasteczek:

- 1 jajko,
- 200 g masła,
- szklanka mąki,
- 3 szklanki płatków owsianych (użyłam płatków ekologicznych i błyskawicznych),
- 1 cukier waniliowy,
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- pół tabliczki czekolady mlecznej pokrojonej na drobne kawałeczki i rodzynki (około 1/4 szklanki),
- niepełna szklanka brązowego cukru

Przygotowanie ciasteczek

1. Masło utrzeć z cukrem na pulchną masę. Dodać jajko.
2. Dodawać stopniowo resztę składników, na koniec dodać czekoladę i rodzynki. Ciasto powinno być bardzo gęste.
3. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Za pomocą dwóch łyżek nakładać kule wielkości orzecha włoskiego w dość dużych odstępach.
4. Namoczyć łyżkę w wodzie i jej spodem ugniatać ciasteczka, by miały okrągły kształt. Gdy ciasteczka zaczną się znowu kleić do łyżki, namoczyć ponownie łyżkę wodą.
5. Piec przez około 10-14 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Przełożyć z blachy na kratkę za pomocą blaszki do ciastek. Ciastka są jeszcze bardzo miękkie i łatwo się łamią.
7. Smacznego!

Krajanek z czarną porzeczką

Czarne porzeczki kojarzą mi się z dzieciństwem. Zdecydowanie chętniej jadło się te czerwone, kwaskowe. Później hitem były białe:) Babcia Nina zrywała je, robiła z nich soki, których zapach przypominałam sobie dzisiaj, przygotowując krajanek. W rytuale zbierania porzeczek uczestniczyła cała Rodzina. Moja Mama, której nie ma już ze mną, moja Ciocia, która jest dla mnie moją drugą Mamą oraz moja Babcia Nina. I ja, małutki szkrabik pomiędzy tymi krzakami skubałam sobie porzeczki na działce. Dziś działka zarosła drzewami, nikt o nią nie dba. Jest na sprzedaż. Ale mam te wspomnienia, cudownych chwil rodzinnych i zapachu porzeczek. Dziś te wspomnienia przenoszę tutaj i chcę się z Wami podzielić chrupiącą krajanek o

intensywnym zapachu i smaku czarnych porzeczek.
Inspiracja jest [tutaj](#).



Składniki na spód:

- 220 g mąki pszennej
- 170 g cukru (u mnie fruktoza)
- 150 g miękkich płatków owsianych (u mnie otręby)
- 3/4 łyżeczki soli
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 150 g miękkiego masła

Składniki na górę:

- 500 g czarnych porzeczek, wymytych i bez gałązek
- 40 g cukru (u mnie fruktoza)
- otarta skórka z cytryny
- sok z cytryny
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki mąki pszennej
- 2 łyżki roztopionego wystudzonego masła

Przygotowanie spodu

1. Wymieszać wszystkie składniki razem na spód. Powstanie coś w rodzaju kruszonki. Można ją wziąć w ręce, uformować kulę. Odłożyć szklankę ciasta na kruszonkę.
2. Rozgrzać piekarnik do 175 stopni. Wyłożyć spód ciasta na wyłożoną papierem do pieczenia blachę o wymiarach 24×32. Wstawić do podpieczenia na 15 minut. Wyjąć do przestudzenia.

Przygotowanie góry

1. Wszystkie składniki (oprócz porzeczek) wymieszać na jednolitą masę. Wmieszać delikatnie porzeczki.
2. Wyłożyć na spód ciasta. Oprószyć kruszonką.
3. Wstawić do piekarnika na kolejne 30 minut (aż kruszonka nabierze złotawego koloru).
4. Ciasto nadaje się do krojenia dopiero po przestudzeniu. Zatem należy uzbroić się w cierpliwość:)
5. Smacznego!