

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!

Jesienne cupcakes z musem jabłkowym i czekoladą

Na dworze jeszcze ciepło, ale ja już czuję, że Ona nadchodzi wielkimi krokami. Jest piękna, ale zaraz po niej jest Zima, której nie lubię. Nie lubię mrozów, nie lubię upałów:) W każdym razie po głowie od dłuższego czasu chodziło mi połączenie dwóch smaków: jabłuszek i czekolady. Pomyślałam sobie, że razem z piernikowym zapachem i rodzynekami musi to smakować obłędnie. I tak też było.

Manufaktura Ciastek



Składniki na około 10 babeczek:

- 200 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- łyżeczka przyprawy do piernika (ja dałam dwie)
- 100 g masła
- 3/4 szklanki cukru (u mnie fruktoza)
- szklanka mleka
- 2 jajka

Składniki na mus jabłkowy:

- 4 jabłuszka obrane i wypestkowane
- garść rodzynek
- dodatkowo czekolada połamana w kostki

Przygotowanie babeczek

1. Standardowo: suche i mokre składniki wymieszać oddzielnie. Potem stopniowo łączyć.

Przygotowanie musu i babeczek

1. Jabłka pokroić w ósemki, włożyć do małego rondelka z odrobiną wody i rodzynekami.
2. Na małym ogniu gotować do zmięknienia.
3. Wyłożyć formę papilotkami.
4. Do papilotek nałożyć po łyżce ciasta. Na to położyć mus jabłkowy i kostkę czekolady. Przykryć ciastem do 3/4 wysokości foremki.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) na około 20-25 minut.
6. Smacznego!