

CZEŚĆ!

Mam na imię Igor, i serdecznie witam Cię w słodkiej podróży kulinarnej, podczas której razem odkryjemy niezliczone możliwości przygotowywania wyśmienitych deserów. 50 przepisów, które znajdziesz w tym ebooku, to esencja różnorodności kulinarnych tradycji z całego świata, zgromadzona w jednym miejscu dla Twojej wygody. Od klasycznych wypieków po egzotyczne słodkości inspirowane kuchnią azjatycką, przygotowałem dla Ciebie przepisy na każdą okazję. Bez względu na to, czy jesteś doświadczonym cukiernikiem, czy dopiero zaczynasz swoją przygodę w kuchni, mam nadzieję, że te przepisy staną się dla Ciebie inspiracją do eksperymentowania i czerpania radości ze słodkiego tworzenia. **Życzę Ci smacznego!**

SKŁADNIKI

- Spray do smażenia
- 170g masła
- 200g cukru
- 100g brązowego cukru
- 2 duże jajka
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 250g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli kuchennej
- 2 łyżki cukru cynamonowego

Ciasteczka Snickerdoodle

Blondies



16 porcji



45 minutes

PRZEPIS

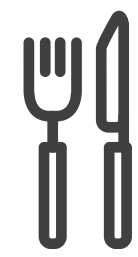
1. Rozgrzej piekarnik do 175 stopni celcjusza, i natłuść formę do smażenia sprayem.
2. W dużej misce za pomocą miksera ręcznego ubij masło i oba rodzaje cukru, aż masa będzie lekka i puszysta. Dodaj jajka i wanilię, i ubij, aż składniki się połączą.
3. Wymieszaj w kolejnej misce mąkę, cynamon, proszek do pieczenia i sól. Dodaj suche składniki do mokrych składników i ubij, aż składniki się połączą.
4. Włóż masę do przygotowanej formy i posyp wierzch cukrem cynamonowym.
5. Piecz, aż ciasto będzie złociste i nadal lekko miękkie w środku, przez 25 do 30 minut.
6. Odstaw do ostygnięcia i pokrój na kwadraty



SKŁADNIKI

- 12 ciastek Oreo
- 2 bloki (po 225 g) sera śmietankowego
- 150 g cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka skórki z cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- Szczypta soli kuchennej
- 360 ml śmietanki kremówki
- 60 g dżemu z borówki

Mini babeczki sernikowo-cytrynowo-jagodowe



12 porcji



4 godziny

PRZEPIS

1. Wyłóż foremki do muffinów papilotkami, a następnie umieść jedno ciastko Oreo na dnie każdej papilotki. Odstaw na bok.
2. W dużej misce ubij ser śmietankowy mikserem aż będzie gładki. następnie dodaj cukier puder, sok z cytryny, skórkę z cytryny, wanilię i sól. Dodaj śmietanę kremówkę i ubij, aż masa będzie puszysta i utworzą się sztywne szczyty. Nalej masę serową na ciastka
3. Za pomocą małej łyżeczki nałóż niewielką ilość dżemu z na środek każdego serniczka.
4. Odstaw do lodówki na około 4 godziny do stężenia.

