

Szkolna książka kucharska

"Smaki naszej szkoły"



Część IV Desery

Bydgoszcz, 2021

Spis treści

CZEKOLADOWA ROZKOSZ Emilia Januszewska 3e	3
SZARLOTKA klasy 4a	5
KINDER MLECZNA KANAPKA Katarzyna Kiełkowska 2bg.....	6
KOKTAJL Z BANANÓW I JABŁEK Agnieszka Drobieńko, Julia Wójcik 1d	7
CHLEBEK BANANOWY Aleksandra Ozga 2ag	8
ROGALIKI Z MARMOLADĄ Aleksandra Ozga 2ag.....	9
BABECZKI CZEKOLADOWE Z PŁYNNĄ CZEKOLADĄ Aleksandra Ozga 2ag.....	10
CIASTO MARCHEWKOWE Aleksandra Ozga 2ag	11
PIERNIK Aleksandra Ozga 2ag.....	12
PIERNICZKI Kacper Woźniak 1a	14
PANNA COTTA Julia Borkowska 1a.....	15
KOKTAIL BANANOWY Maja Dekowska 1a	16
ROGALIKI Maja Bilicka 1a	17
PLACEK RUNO LEŚNE Julia Tucholska, Julia Ircha 1d	19
SZYSZKI Kajetan Kłosowski 1a.....	20
JAGIELINIK Z KARMELEM DAKTYLOWYM klasy 2eg	21
CIASTO STEFANIA Martyna Skórczewska 1C	23
CIASTO BANANOWE Karolina Bogdańska, Kacper Maćko 1d.....	24
RURKI Z KREMEM klasa 2cg.....	25
MUFFINKI BANANOWE Natalia Wojtaś, Kamil Wądołowski 3C	26
CIASTO MARCHEWKOWE - MUFFINKI Martyna Sida 4d	27
ROGALE ŚW. MARCINA Karolina Niedziela 4d.....	28
DROŻDŻÓWKA Z RABARBAREM Martyna Kurzyńska 3b	29
BEZA Z OWOCAMI Martyna Cichosz 3b.....	31
BABKA CYTRYNOWA Martyna Cichosz 3b	32
PĄCZKI SEROWE Paulina Hasek 3b	33
PLEŚNIAK Martyna Ściesińska 3b	34
BABECZKI WANILIOWE Z CZEKOLADĄ Dominika Nieradka 3b	35
BŁOK CZEKOLADOWY Martin Gręś 4e	36
KAJMAKOWA POEZJA Magdalena Białecka 2c	37
MALINOWA ROZKOSZ Marta Zawistowska 2c	38
PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM Zuzanna Wlaźlak 2c.....	40
KRUCHE CIASTECZKA Z MARMOLADĄ Kinga Czech, Dominika Czubala 1D.....	41

CZEKOLADOWA ROZKOSZ Emilia Januszewska 3e

Składniki:

Biskopt:

- 5 jajek
- 120g mąki pszennej typ 450
- 40g mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki ciemnego kakao
- 165g cukru

Pralina:

- 30g blanszowanych migdałów
- 30g płatków kukurydzianych
- 30g cukru
- 75g czekolady mlecznej
- 1 duża łyżka nu telli

Krem:

- 5 białek
- 400g masła (min 82%)
- 300g cukru
- Szczypta soli
- 5-6 łyżek ciemnego kakao

Genach:

- 100g gorzkiej czekolady
- 100g śmietanki 30%

Dekoracja:

- Ulubione słodycze

Przygotowanie:

1. Do przygotowania biskoptu musimy rozdzielić białka od żółtek. W dużej misie ubijamy białka. Po delikatnym spienieniu zaczynamy dodawać po 1-2 łyżki cukru odczekując około minutę przed kolejnymi partiami. Ubijamy na bardzo sztywną pianę. Białka będą gotowe w momencie całkowitego rozpuszczenia się cukru. Można to sprawdzić biorąc trochę piany w palce i rozcierając. Jeżeli czuć małe grudeczki to należy jeszcze miksować. Po ubiciu dodajemy stopniowo po jednym żółtku. Do jajek przesiewamy mąki i kakao oraz delikatnie mieszamy. UWAGA należy mieszać bardzo delikatnie i niedługo, bo inaczej biskopt nie urośnie; należy również pamiętać o tym, że podczas mieszania mąka opada na dno. Ciasto wylać do tortownicy o średnicy 25cm. Biskopt pieczemy w 170°C, góra dół, na środkowym poziomie.
2. Migdały wysypać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i w temperaturze 200°C na trybie góra dół prażyć do momentu zarumienienia. W tym czasie na małym ogniu w rondelku karmelizujemy cukier uważając, aby się nie przypalił. Sprażone migdały dodajemy do cukru, mieszamy, zdejmujemy z ognia i przenosimy na papier do pieczenia i czekamy około 20

min do momentu wystudzenia. Po wystudzeniu orzechów w kąpieli wodnej roztopiamy czekoladę z nutellą. Należy uważać żeby miska z czekoladą nie dotykała wody. Migdały i część płatków blendujemy w melakserze. Resztę płatków rozgniatamy ręcznie. Wszystko przesypujemy do czekolady i dokładnie mieszamy. Na papierze do pieczenia rysujemy ołówkiem dwa okręgi średnicy 23-24 cm. Wylewamy w to miejsce gorącą pralinę równomiernie rozprowadzając całą masę. Po ostudzeniu wkładamy do lodówki i czekamy do stężenia.

3. Do kremu potrzebujemy bezy szwajcarskiej. W kąpieli wodnej (pamiętając żeby miska nie dotykała wody!) podgrzewamy białka ze szczyptą soli i cukrem cały czas mieszając, żeby białko się nie ścięło. Kiedy cukier całkowicie się rozpuści, co również sprawdzamy rozcierając w palcach, przelewamy białka do miksera i ubijamy na gęstą pianę. Do białek dodajemy łyżkami masło i kakao. Kiedy krem będzie gotowy miksujemy kilkanaście minut na najniższych obrotach w celu odpowietrzenia masy.
4. W celu przygotowania genach musimy roztopić czekoladę razem ze śmietanką w kąpieli wodnej cały czas mieszając. Kiedy masa będzie gotowa trzeba ją odstawić w chodne miejsce (NIE do lodówki) do całkowitego wystudzenia.
5. Biskopt kroimy na 3 równe części. Każdy blat delikatnie skraplamy intensywnie zaparzoną czarną herbatą (temperatura pokojowa). Wybieramy podkład pod tort i zaczynamy na nim składanie całego wypieku. Składamy w następującej kolejności od dołu: nasączony blat, cienka warstwa kremu, pralina, cienka warstwa kremu, nasączony blat, cienka warstwa kremu, pralina, cienka warstwa kremu, nasączony blat. Cały tort tynkujemy i wstawiamy do lodówki na około godzinę. Po godzinie wyjmujemy tort i równomiernie rozprowadzamy krem na torcie. Pomóc w tym może metalowa łopátka do nakładania ciasta. Następnie tort wkładamy na kolejną godzinę do lodówki do stężenia. Po tym czasie wyciągamy go z lodówki i rozlewamy genach za pomocą łyżki oraz dekorujemy słodyczami według własnego uznania.



SZARLOTKA klasy 4a

Składniki:

- 3 żółtka
- 1,5 szkl. mąki
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- Pół kostki „Kasi”
- Skórka z cytryny
- Pół kilograma jabłek

Przygotownie:

1. Wszystkoo wymieszać, wyłożyć na blachę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni
2. Piec, aż będzie delikatnie przyrumienione.
3. Ugotować jabłka.
4. Ubić białka, dodając $\frac{3}{4}$ szkl. cukru.
5. Wyłożyć jabłka na gorące ciasto i posmarować ubitą pianą z białek
6. Zapiec, aż białko będzie delikatnie brązowe, ok. 20 minut.



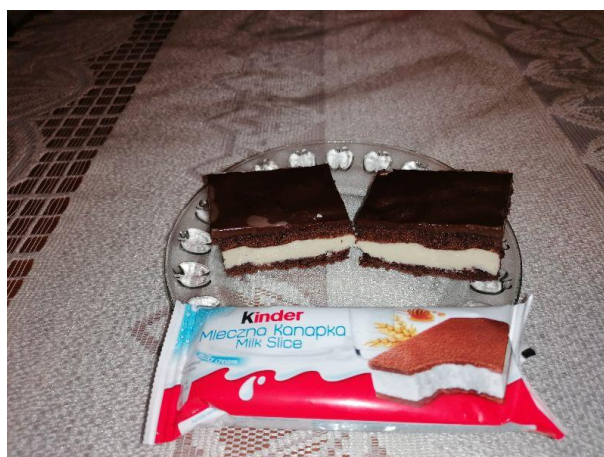
KINDER MLECZNA KANAPKA Katarzyna Kiełkowska 2bg

Składniki:

- 4 jajka
- 5/6 szklanki cukru
- 2 łyżki oleju
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 budynie czekoladowe
- łyżka kakao
- 50g śmietanki kremówki
- 1/2 łyżki maki
- 1/3 szklanki mleka
- 250g masła
- 180g mleka w proszku
- 150g serka śmietankowego
- 200g mlecznej czekolady

Przygotowanie:

1. Rozdzielamy żółtka od białek
2. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy 1/2 szklanki cukru, dodajemy żółtka, 2 łyżki oleju, miksujemy do połączenia składników
3. Łączymy suche składniki: 2 budynie czekoladowe, 1/2 łyżki maki, łyżeczkę proszku do pieczenia, łyżkę kakao
4. Delikatnie za pomocą łyżki łączymy suche składniki z wcześniej zrobioną masą
5. Ciasto wylewamy na blachę i wkładamy do piekarnika 170 stopni na 30 minut.
6. Gotujemy krem z 1/3 szklanki mleka z 1/3 szklanką cukru, zostawiamy do wystudzenia.
7. 200 gram masła miksujemy na puszystą masę, dolewamy mleko z cukrem, dodajemy 150g serka śmietankowego i 180g mleka w proszku ciągle miksując.
8. Pokrywamy jedną część przekrojonego ciasta kremem i zamykamy "kanapkę".
9. Rozpuszczamy w ąpieli wodnej 50g masła, 50g śmietanki kremówki i 200g połamanej czekolady - mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji 2 Polewę równomiernie rozprowadzamy. Na koniec ciasto wkładamy do lodówki najlepiej na całą noc i gotowe.



KOKTAJL Z BANANÓW I JABŁEK Agnieszka Drobieńko, Julia Wójcik 1d

Składniki:

- mleko - 0,5 szklanki
- banan - 1 szt.
- jabłko - 1szt.
- kiwi - 1szt.
- miód - 1szt.
- cytryna

Przygotownie:

1. Obierz banan i jabłko, pokrój na kawałki i wrzuć do blendera.
2. Dolej pół szklanki mleka i łyżkę miodu naturalnego.
3. Przekrój cytrynę na pół i wyciśnij sok z połowy małej cytryny.
4. Zmiksuj wszystko razem.
5. Koktajl przelej do szklanki. Obierz kiwi i pokrój w paski. Natnij jeden pasek i włóż na bok szklanki.



CHLEBEK BANANOWY Aleksandra Ozga 2ag

Składniki:

- 4 dojrzałe banany
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki
- 1 jajko
- 50 g masła (roztopionego)

Przygotowanie:

1. Piekarnik nagrzać do 175°.
2. Masło roztopić.
3. Do miski przesiać mąkę wraz z sodą oczyszczoną. W drugiej misce rozgnieść banany, następnie wsypać cukier i wymieszać.
4. Do bananów dodać jajko, roztopione i ostudzone masło, mąkę z sodą.
5. Wszystko wymieszać na gładką masę.
6. Gotowe ciasto bananowe wyłożyć do foremki keksowej wyłożonej papierem. Ciasto piec około 55 minut.



ROGALIKI Z MARMOLADĄ Aleksandra Ozga 2ag

Składniki:

- 1kg mąki
- 4 łyżki śmietany
- 5 łyżek cukru
- 2 margaryny
- 4 jajka
- 10 dag drożdży
- marmolada

Przygotowanie:

1. Mąkę, śmietanę, cukier, margarynę, jajka i rozkruszone drożdże zagnieść na ciasto.
2. Uformować w kulę i wstawić na 2 godziny do lodówki.
3. Po tym czasie rozwałkować ciasto i wyciąć kwadraciki, położyć marmoladę i zawinąć.
4. Piec w temperaturze 180 stopni około 35 minut.(zależy od piekarnika)



BABECZKI CZEKOLADOWE Z PŁYNNĄ CZEKOLADĄ Aleksandra Ozga 2ag

Składniki:

- 1 czekolada deserowa lub mleczna
- mąka 300g
- cukier 100g
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- 1 jajko
- ekstrakt waniliowy, 1 łyżeczka
- 100ml oliwy
- 500ml mleka
- płatki czekoladowe dekoracyjne

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki suche (mąka, cukier, proszek do pieczenia) należy wsypać do miski i wymieszać.
2. Następnie wbijamy jajko, dodajemy oliwę, mleko oraz ekstrakt waniliowy i miksujemy. Staramy się to zrobić szybko, aby do ciasta nie dostało się dużo powietrza.
3. Do formy z babeczkami wkładamy papierowe foremki i wypełniamy je do połowy masą. Do babeczek wkładamy po jednej kostce czekolady. Przykrywamy babeczki masą, mniej więcej do 3/4 foremek, ważne jest aby zakryć kostki czekolady.
4. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni Celsjusza, u nas był to tryb pieczenia wilgotny. Po około 25-30 minutach wyciągamy nasze babeczki. Możemy sprawdzić przy pomocy wykałaczki czy są już dobre.
5. Udekoruj babeczki przy pomocy płatków czekoladowych lub na przykład owoców, jeśli masz tylko na to ochotę!



CIASTO MARCHEWKOWE Aleksandra Ozga 2ag

Składniki:

- 4 jajka
- 1 ½ szklanki oleju
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 2 szklanki marchwi
- 100g wiórek kokosowych
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu

Przygotowanie:

1. Marchew zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
2. Wszystkie składniki wymieszać z marchwią.
3. Piec około 50 minut w temperaturze 180 stopni.



PIERNIK Aleksandra Ozga 2ag

Składniki:

- 4 jajka
- 25g przyprawy do piernika
- 150g gorzkiej czekolady
- 50g konfitury śliwkowej
- 150g masła
- 70g cukru
- 120g miodu
- 180g mąki pszennej
- 20g mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

- 300g konfitury śliwkowej
- Sok z ½ pomarańczy i skórka z całej

Polewa:

- 100g gorzkiej czekolady
- 100g śmietanki 30%
- 30g masła

Przygotowanie:

Ciasto:

1. W małym garnku podgrzewamy do ok.70 stopni masło wraz z przyprawą do piernika, po 5 minutach dodajemy miód.
2. Ściągamy z palnika i dodajemy połamaną czekoladę, mieszamy do rozpuszczenia. Na koniec dodajemy powidlą.
3. Do misy miksera wbijamy całe jajka, wsypujemy cukier i ubijamy na jasną białą pianę ok.10-12 minut.
4. Nastawiamy piekarnik na 160 stopni termoobieg.
5. Mąkę pszenną przesiewamy razem z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Na wolnych obrotach miksera do ubitych jaj dodajemy po łyżce przesianych składników.
6. Na koniec cały czas miksując na wolnych obrotach dodajemy naszą wystudzoną masę czekoladową.
7. Taką masę przelewamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia.

Powidlą:

1. Do garnuszka dajemy powidlą śliwkowe, skórkę z pomarańczy oraz sok z połowy pomarańczy.
2. Wszystko podgrzewamy na małym ogniu ok. 5 minut do powstania jednolitej masy.
3. Całkowicie schładzamy.

Polewa:

1. Do garnuszka wlewamy śmietankę i podgrzewamy ją.
2. Gorącą śmietankę zdejmujemy z ognia i wrzucamy połamaną czekoladę razem z masłem. Mieszamy do jednolitej masy.
3. Ciasto po upieczeniu studzimy i przekrawamy na pół.
4. Przekładamy powidłami. Przykrywamy drugą częścią i polewamy polewą czekoladową.



PIERNICZKI Kacper Woźniak 1a

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 3 jaja
- 2 dag cukru
- 2 dag miodu (14-15 łyżek)
- 1 kostka margaryny
- 1 płaska łyżka kakao
- 3 czubate łyżki przypraw do pierników
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżka sody

Przygotowanie:

1. Stopić margarynę, cukier, miód i przyprawę do pierników.
2. Mieszać na małym ogniu. Gdy przestygnie wbić jaja, wsypać kakao, mąkę i rozpuszczoną w wodzie sodę.
3. Wyrobić ciasto.
4. Piec w rozgrzanym piekarniku do 170 stopni ok. 7-8 minut.



PANNA COTTA Julia Borkowska 1a

Składniki:

- 500ml słodkiej, płynnej śmietany 30- 36%
- 50g cukru
- laska wanilii
- 1,5 łyżeczki żelatyny (lub 2 listki żelatyny) :
- ok. 300g truskawek
- 1- 2 łyżki cukru pudru

Przygotowanie:

1. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i za pomocą noża wyciągnąć ziarenka.
2. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnej wody.
3. Śmietanę wlać do niedużego garnka. Dodać cukier i laskę wanilii z ziarenkami. Powoli doprowadzić do zagotowania. Gotować na jak najmniejszym ogniu, często mieszając, przez 10 minut. (Uważać, żeby śmietana nie przywarła do dna garnka). Garnek ściągnąć z pieca i wyciągnąć laskę wanilii.
4. Gorącą śmietanę wymieszać dokładnie z żelatyną.
5. Okrągłe, małe foremki optukać zimną wodą. Rozlać gotową śmietanę. Poczekać, aż ostygnie i wstawić do lodówki na parę godzin, a najlepiej na noc.
6. Aby wyciągnąć panna cottę, należy włożyć foremkę, po sam brzeg, na parę sekund do miski z gorącą wodą, kolejno ułożyć na foremce talerz i odwrócić ją do góry dnem.
7. Odłożyć parę truskawek do dekoracji, resztę zmiksować z cukrem pudrem. Puree truskawkowe rozlać wkoło deseru. Udekorować odłożonymi truskawkami.



KOKTAIL BANANOWY Maja Dekowska 1a

Składniki:

- 1 szklanka maślanki
- 2 banany.

Przygotowanie:

1. Banany obrać ze skórki, pokroić i wrzucić do miski.
2. Wlać do miski maślanę i zmiksować blenderem do uzyskania gładniej masy.
3. Przebrać zawartość miski do szklanki. Podać na spodeczku z łyżeczką.



ROGALIKI Maja Bilicka 1a

Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 5 dag drożdży
- 1/4 szklanki ciepłego mleka
- 4 łyżki cukru
- 3 szklanki mąki (pszenna typ 500, może być też 450 lub 650)
- szczypta soli
- 2 całe jajka
- nadzienie np. gęsty dżem (ja biorę wiśniowy lub galaretkę z czarnej porzeczki) lub nutella
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka mleka

Przygotowanie:

1. Margarynę podgrzewam tak, aby była bardzo miękka, ale jeszcze nie płynna.
2. Drożdże wkruszam do mleka, dodaję cukier i mieszam do rozpuszczenia składników.
3. Do miski wsypuję mąkę, sól, wbijam jajko, wlewam przygotowane wcześniej mleko z drożdżami i cukrem oraz miękka, niemal roztopioną margarynę. Mieszam łyżką do połączenia składników na miękkie, gładkie ciasto. Trwa to nie dłużej niż 2 minutki i kiedy ciasto jest gotowe przykrywam miskę np. talerzem i wstawiam do wyrośnięcia: pod przykryciem na godzinę do lodówki.
4. Po tym czasie wyjmuję ciasto z lodówki –powinno być nie tylko wyrośnięte, ale i miękkie oraz już nieco sztywniejsze (od zimna), a przez to łatwiejsze do obróbki. Od razu rozgrzewam piekarnik do 200 st. C
5. Dzielę ciasto na części (jeśli robię z całej porcji na 4 części, jeśli z połowy składników, to na 2 części) i każdą z nich po kolei rozwałkowuję w koło i dzielę na trójkąty (jak pizzę), nakładam dżem i z każdego trójkąta formuję rogalik.
6. Ilość trójkątów, na jaką podzielimy koło zależy od tego jakie chcemy mieć rogaliki –małe czy duże:) Ja zazwyczaj robię małe, więc każde koło dzielę na 12 trójkątów i otrzymuję łącznie: z całej porcji 48 rogalików, a z połowy: 24 rogaliki. U mnie połowa porcja to taki „rzut na 1 blachę”, a cała porcja to 2 blachy, czyli 2 „wsady” do piekarnika:)
7. Na każdy trójkąt, przy krawędzi koła nakładam gęsty dżem (lub dowolne inne nadzienie), po czym zawijam go, zakładając na dżem i rolując w rogaliki.
8. Rogaliki układam na wyłożonej papierem do pieczenia blasze, zachowując między nimi odstępy, bo będą jeszcze rosły w czasie pieczenia. Następnie smaruję z pomocą pędzelka rozkłóconym jajkiem albo mlekiem.

9. Piekę w 200 st. C na trzeciej półce od dołu (można z termo obiegiem) przez jakieś 15 minut. Czas pieczenia zależy od piekarnika, więc uważnie obserwuję pod koniec:) Powinny być ładnie zrumienione.
10. Jeśli piekę „na jednej blasze” tj. z połowy porcji, to wyłączam grzanie, trzymam rogaliki 2-3 minuty w zamkniętym piekarniku, po czym wyjmuję i wykładam na kratkę-ruszt, żeby wystygły.
11. Jeśli piekę „w dwóch rzutach” tj. z całej porcji, to I partia piecze się trochę dłużej, druga krócej, bo piekarnik jest już mocno nagrzwany. Gotowe rogaliki wyjmuję i wykładam na kratkę-ruszt, żeby wystygły.
12. Kiedy są już gotowe, przygotowuję lukier: mieszam cukier puder z mlekiem, mleko wlewam stopniowo, partiami –zawsze można go dolać, a odlać już nie za bardzo. Lukier powinien być gęsty.



PLACEK RUNO LEŚNE Julia Tucholska, Julia Ircha 1d

Składniki:

1. 450 g szpinaku mrożonego (siekanego)
2. Trzy jajka
3. Półtorej szklanki cukru
4. Półtorej szklanki oleju
5. Dwie szklanki mąki krupczatki
6. Dwie łyżeczki proszku do pieczenia
7. Jedna łyżeczka cukru waniliowego
8. Pół litra śmietany 30%
9. Pół łyżeczki cukru pudru
10. Jeden granat

Przygotowanie:

1. Szpinak rozmrozić i odcedzić na sitku z nadmiaru wody (odstawić na bok).
2. Jajka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym. Podczas miksowania dodać małym strumieniem olej, a następnie przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.
3. Po dokładnym zmiksowaniu ze sobą składników dodać i wymieszać odsączony szpinak.
4. Gotową masę przełożyć na blachę do pieczenia. Piec około 1 godziny w temperaturze 180 stopni C.
5. Po upieczeniu ciasto wyjąć i pozostawić do wystudzenia.
6. Następnie należy odciąć około 5mm górnej warstwy ciasta i rozkruszyć ją na talerzyku.
7. Po wykonaniu tej czynności ubijamy śmietanę, słodząc ją cukrem pudrem.
8. Ubitą śmietanę nakładamy na wystudzone ciasto i posypujemy wcześniej rozdrobnionym ciastem. Na sam koniec dekorujemy ziarnami granatu wierzch ciasta.



SZYSZKI Kajetan Kłosowski 1a

Składniki:

- Około 60g ryżu preparowanego
około 300g krówek
125g masła/margaryny

Przygotowanie:

1. Krówki pokroić na kawałki i razem z margaryną (masłem) roztopić w garnku na małym ogniu, ciągle mieszając.
2. Dodać ryż i wymieszać.
3. Z powstałej masy formować szyszki.
4. Pozostawić do zastygnięcia



JAGIELINIK Z KARMELEM DAKTYLOWYM klasy 2eg

Składniki:

Spód:

- ¾ szklanki zmielonych płatków owsianych
- ½ szklanki wiórek kokosowych
- 200 g daktyli
- 1 łyżeczka oleju
- 1 łyżka kakao

Masa jaglana:

- 2 woreczki kaszy jaglanej
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mleka roślinnego (smak według uznania)
- 6 łyżek wiórek kokosowych
- 5 – 6 łyżek miodu lub dowolnego syropu (np. z agawy) do słodzenia

Masa daktylowa:

- 200 g daktyli
- 3 łyżki masła orzechowego

Dodatki:

- 200 g solonych orzeszków ziemnych
- płatki migdałowe

Przygotowanie:

Spód:

1. Daktyle zalać wrzątkiem i moczyć przez 40 minut.
2. Płatki zmielić „na mąkę” .
3. Osączone daktyle zblendować i połączyć ze wszystkimi składnikami.
4. Masę wyłożyć na tortownicę i wstawić do lodówki.
5. Kaszę zalać wodą, mlekiem i gotować na małym ogniu. Gdy kasza wchłonie wodę i mleko, dodać wiórki kokosowe oraz miód.
6. Przestudzić.
7. Całość zmiksować blenderem na gładką masę. Masę jaglaną wykładamy na schłodzony spód.
8. Daktyle zalać wrzątkiem i moczyć przez 40 minut.

9. Osączone daktyle zblendować z dodatkiem masła orzechowego dodając wodę (pozostałą po namaczaniu daktyli) aż do uzyskania plastycznej masy.
10. Gotowy karmel wykładać na masę jaglaną.
11. Wierzch jagielnika zasypać orzeszkami ziemnymi i płatkami migdałowymi.
12. Jagielnik należy wstawić na kilka godzin do lodówki.



CIASTO STEFANIA Martyna Skórczewska 1C

Składniki:

Ciasto:

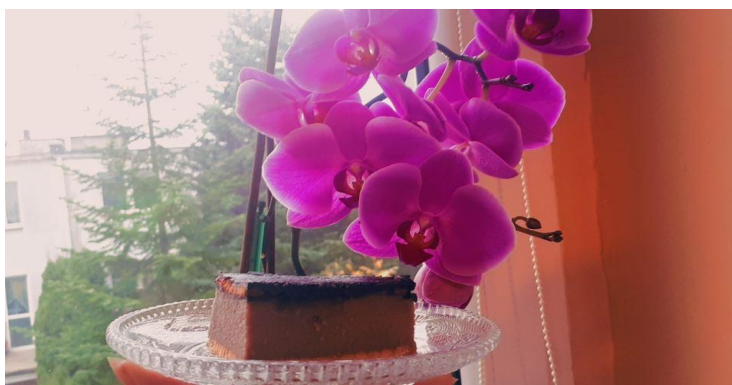
- 1 litr mleka
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 250g margaryny
- 2 czubate łyżki gorzkiego kakao
- 1 szklanka kaszki mannej
- Ok. 30 herbatników

Polewa:

- $\frac{1}{3}$ margaryny
- 2 czubate łyżki gorzkiego kakao
- 1 łyżka wody
- 4 płaskie łyżki cukru
- 1 łyżka śmietany 12-18%

Przygotowanie :

1. Blaszkę 24x28cm wykładamy folią spożywczą.
2. Na spodzie układamy warstwę herbatników.
3. Mleko wlewamy do garnka i dodajemy margarynę, cukier, cukier waniliowy i gotujemy mieszając do czasu, gdy rozpuści się margaryn.
4. Do wrzącego dolewamy kakao rozmieszane uprzednio z niewielką ilością wody.
5. Ciągłe mieszając dodajemy powoli kaszkę, tak aby nie powstały grudki. Gotujemy ok.1-2 min cały czas mieszając.
6. Gotową masę wlewamy na ułożone na początku herbatniki i wyrównujemy, na wierz układamy jeszcze jedną warstwę herbatników.
7. Odstawiamy całość do ostygnięcia, w tym czasie możemy przygotować **polewę**. Wszystkie składniki na polewę wrzucamy razem do rondelka i gotujemy nieprzerwanie mieszając, do momentu lekkiego zgęstnienia.
8. Gotową polewę wylewamy na ciasto i studzimy, chłodne wstawiamy do lodówki na ok. 2-3 godz.



CIASTO BANANOWE Karolina Bogdańska, Kacper Maćko 1d

Składniki:

- 3 dojrzałe banany
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ½ szklanki oleju
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki pszennej tortowej

Przygotowanie:

1. Piekarnik nagrzać do 180 C
2. W misce rozgnieść banany, dodać cukier i wymieszać.
3. Do masy dodać jajko i olej, następnie krótko miksować.
4. Następnie dodać przesianą mąkę i sodę oczyszczoną. Wszystko zmiksować
5. Gotowe ciasto wyłożyć do foremki keksowej wyłożonej papierem do pieczenia
6. Piec ok. 1 godziny
7. Upieczone ciasto można posypać cukrem pudrem dla ozdoby.



RURKI Z KREMEM klasa 2cg

Składniki (ok. 60 szt.):

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 250 g masła, zimnego i pokrojonego w kostkę
- 250 g kwaśnej śmietany 18%
- 600 ml śmietany kremówki 30% lub 36%, schłodzonej
- 2 łyżki cukru pudru
- Odrobina naturalnej wanilii (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Wsypujemy do miski mąkę, sól, śmietanę i masło. Ugniatamy tak długo aż składniki się połączą.
2. Kiedy ciasto będzie wyrobione, zawijamy je w folię i wkładamy do lodówki na 60 minut.
3. Wyjmujemy z lodówki, a następnie podsypując lekko mąką – wałkujemy, ale bardzo cieniućko, na grubość 1 mm.
4. Kroimy w długie paski, o szerokości około 1,5 cm.
5. Foremkę do rurek (można wykonać je samodzielnie, wyszukując instrukcję w internecie) smarujemy masłem, nawijamy na nią paski, zaczynając od części węższej, w kierunku szerszej.
6. Jedną stronę rurki posypujemy cukrem, układamy na natłuszczonej lub wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.
7. Rurki pieczemy w temperaturze 200°C około 10-12 min. (aż będą złociste).
8. Śmietanę kremówkę ubijamy z cukrem pudrem i wanilią.
9. Na koniec ranty rurek można obtoczyć w czekoladzie a następnie w posiekanych orzechach. Dodatki podane przez nas są przykładowe i można wykorzystać tutaj dowolne ozdoby.



MUFFINKI BANANOWE Natalia Wojtaś, Kamil Wądołowski 3C

Składniki:

- 2 średnie banany
- 1/2 szklanki (125 ml) oleju roślinnego
- 1 szklanka (250 ml) mleka
- 1 jajko
- 1 łyżka masła orzechowego (opcjonalnie)
- 2 szklanki (320 g) mąki
- 2/3 szklanki (160 g) cukru trzcinowego lub białego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki przyprawy do szarlotki (lub 1/2 łyżeczki cynamonu + 1 łyżka cukru wanilinowego)
- 125 g orzechów włoskich lub pekan

Przygotowanie:

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C (góra i dół). Formę na muffiny wyłożyć 12 papilotkami.
2. Banany obrać i rozgnieść widelcem (można dodatkowo skropić sokiem z kawałka cytryny). Włożyć do miski.
3. Dodać olej roślinny, mleko, jajko oraz masło orzechowe i wszystko wymieszać różgą.
4. Do drugiej miski wsypać mąkę, dodać cukier, proszek do pieczenia, sodę oraz przyprawę.
5. Dodać posiekane orzechy (zachowując ok. 1/4 ilości do posypania na wierzch). Teraz wszystko dokładnie wymieszać łyżką.
6. Wymieszane sypkie składniki wsypać do miski z mokrymi składnikami i delikatnie oraz krótko wymieszać łyżką, tylko do pierwszego połączenia się składników (zaprzestać mieszania jak tylko zniknie sypka mąka).
7. Ciastem napełnić papilotki, posypać odłożonymi orzechami i piec przez ok. 30 minut. Wyjąć z piekarnika i przestudzić



CIASTO MARCHEWKOWE - MUFFINKI Martyna Sida 4d

Składniki (ok. 12 sztuk):

- 4 jajka,
- $\frac{3}{4}$ szklanki brązowego cukru,
- 1 cukier waniliowy,
- $\frac{1}{2}$ szklanki oleju,
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu,
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki przyprawy korzennej (np. do piernika),
- 450g startej marchewki na drobnych oczkach (cztery średnie marchewki),
- 2,5 szklanki mąki,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
2. Jajka ubijamy mikserem wraz z cukrem i cukrem waniliowym.
3. Następnie dodajemy olej, cynamon i przyprawę korzenną.
4. Do powstałej masy dodajemy startą marchewkę, dokładnie mieszamy.
5. Na koniec dodajemy mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia. Wszystko dokładnie mieszamy.
6. Formę na muffinki wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem do $\frac{2}{3}$ wysokości.
7. Pieczemy 20-23 min w temperaturze 180 °C.



ROGALE ŚW. MARCINA Karolina Niedziela 4d

Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 1 duże opakowanie kwaśnej śmietany
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 1 kostka margaryny
- 2 jajka
- Powidła śliwkowe, czekolada, marmolada itp.
- Cukier puder
- Sok z cytryny

Przygotowanie:

1. Z drożdży, śmietany i cukru zrobić zaczyn.
2. Rozpuścić margarynę i lekko ostudzić.
3. Dodać rozpuszczoną margarynę do zaczynu.
4. Wsypać mąkę oraz jajka, a następnie mocno wyrabiać ciasto.
5. Zapakować ciasto szczelnie w worek i utopić w misce z ciepłą wodą.
6. Kiedy ciasto wypłynie, podzielić na 3 części i wałkować w kształt koła.
7. Ciasto przekroić na trójkąty.
8. Na końce ułożyć nadzienie i zwinąć.
9. Ułożyć w dużych odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
10. Piec ok. 5min w 180 stopniach.
11. Po wystygnięciu udekorować lukrem.



DROŻDŻÓWKA Z RABARBAREM Martyna Kurzyńska 3b

Składniki:

- 500 g mąki pszennej tortowej
- 1 szklanka cukru
- 3 duże jajka, lekko roztrzepane
- 250 ml letniego mleka
- szczypta soli
- pół szklanki oleju (lub zastąpcie go roztopionym i przestudzonym masłem, jak ja to zrobiłam)
- 50 g drożdży świeżych lub 21 g drożdży suchych (3 opakowania)
- 500 g rabarbaru, pociętego na mniejsze kawałki (łodyg nie obieramy)

Kruszonka:

- 180 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 16 g cukru wanilinowego (lub cukru z prawdziwą wanilią)
- 120 g masła, roztopionego

Przygotowanie:

1. Do misy miksera wsypać mąkę pszenną. Zrobić w niej spory dołek – do niego wkruszyć drożdże (suche drożdże wystarczy wymieszać z mąką i nie trzeba wykonywać rozczyntu), zasypać cukrem, zalać letnim mlekiem.
2. Przykryć lnianym ręcznikiem kuchennym, odstawić do ruszenia drożdży, nawet na 30 – 40 minut.
3. Po tym czasie dodać sól, roztrzepane jajka, przestudzone masło (lub olej) i zmiksować ciasto mikserem, do połączenia.
4. Ponownie przykryć ciasto ściereczką, odstawić do podwojenia objętości (około 1,5 godziny).
5. Po tym czasie ciasto bardzo krótko zmiksować.
6. Formę o wymiarach dolnych 33 x 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto, wyrównać.
7. Na ciasto wyłożyć równo rabarbar, posypać kruszonką.
8. Przykryć ręcznikiem i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (około 30 – 40 minut).
9. Ciasto włożyć do zimnego piekarnika a piekarnik rozgrzać do 175°C (bez termoobiegu) i piec przez około 40 minut, do suchego patyczka i zarumienienia kruszonki.
10. Wyłączyć piekarnik, zostawić w nim ciasto do wystudzenia.

11. Przygotować kruszonkę: do naczynia wsypać mąkę, cukier i cukier wanilinowy.
12. Dodać ciepłe masło i wymieszać, palcami formując kruszonkę.



BEZA Z OWOCAMI Martyna Cichosz 3b

Składniki:

Beza:

- 200g białka w temperaturze pokojowej (tak około z 6 jajek)
- 350g cukru kryształu
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego lub 2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią

Krem:

- 400ml schłodzonej śmietanki kremówki 36%
- 1 płaska łyżka cukru pudru
- 1-2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- 1 łyżeczka fixu do śmietany (niekoniecznie)
- Owoce do zdobienia dowolne

Przygotowanie:

1. Do czystej, suchej miski przełożyć białka i ubić mikserem, aż na wierzchu powstaną takie małe chmurki. Następnie dodawać po łyżce cukier, cały czas ubijać mikserem.
2. Po dodaniu całego cukru dodać cukier wanilinowy lub cukier z prawdziwą wanilią imieszać mikserem przez około 5-6 minut.
3. Po tym czasie przestać ubijać, szpatułką zebrać składniki z brzegów miski i dalej ubijać mikserem przez około 5-6 minut.
4. Gotową bezę przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Na papierze narysować okrąg o średnicy 20cm i bezę wyłożyć na środek okręgu
5. Bezę wyrównać i uformować kopczyk. Bezę wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 140C na funkcji góra-dół przez 20 minut. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 120-110C i suszyć bezę przez około 3 godziny.
6. Po upieczeniu bezę można zostawić do ostygnięcia w piekarniku.
7. Śmietankę wlać do czystej, suchej miski, dodać cukier puder, cukier z prawdziwą wanilią, fix i ubić mikserem.
8. Bezę ułożyć na paterze, wierzch zdobić kremem i owocami.



BABKA CYTRYNOWA Martyna Cichosz 3b

Składniki:

- 350g mąki
- 300g cukru
- 250g margaryny
- 6 jaj
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- Cukier waniliowy
- 2 cytryny

Przygotowanie:

1. Margarynę utrzeć z cukrem na Jasną masę. Dalej miksując dodawać po jajku (jajka po jednej sztuce miksować ok. 2 minuty i w między czasie dolewać sok z cytryny.
2. Mąkę wymieszać osobno z proszkiem do pieczenia. Dodać do utartej masy i delikatnie wymieszać.
3. Ciasto przełożyć do formy na babkę o średnicy 22cm.
4. Piec w rozgrzanym piekarniku w 180 stopniach przez ok. 50 minut. I na koniec posypać cukrem.



PĄCZKI SEROWE Paulina Hasek 3b

Składniki:

- 500g twarogu tłustego
- 4 jajka
- 6 łyżek cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 4 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżka octu
- 2 szklanki maki
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki sody
- Olej do smażenia
- Cukier puder do posypania

Przygotowanie:

1. Mąkę mieszamy z soda i solą. Twaróg rozgniatamy.
2. Jajka rozetrzeć z cukrem i cukrem waniliowym.
3. Do jajek dodać twaróg, ocet, śmietanę i wymieszać.
4. Dodać mąkę i wymieszać.
5. Rozgrzewamy olej, formujemy małe kulki i wrzucamy do oleju. Smażymy aż się zarumienią.
6. Odsączamy na ręczniki papierowym i posypujemy cukrem pudrem.



PLEŚNIAK Martyna Ściesińska 3b

Składniki:

- 250g masła
- 150g cukru
- 0,5 kg mąki
- 5 żółtek
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- Wiśnie wypestkowane

Przygotowanie:

1. Masło posiekać z cukrem, żółtkami, mąką i proszkiem do pieczenia.
2. Zagnieść ciasto
3. Ciasto podzielić na 3 części i do jednej części dodać kakao. Ciasto zamrozić.
4. Blaszke do ciasta wyłożyć papierem do pieczenia. Cześć jasna ciasta zetrzeć i na nią zetrzeć cześć ciemna.
5. Położyć wiśnie wypestkowane.
6. Następnie ubić pianę z 5 jajek dodać 150g cukru i gotowa pianę wyłożyć na wiśnie.
7. Na koniec potrzebować ostatnia jasna cześć ciasta. Piec 45min w 180 stopni.



BABECZKI WANILIOWE Z CZEKOLADĄ Dominika Nieradka 3b

Składniki:

- 300g mąki pszennej
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 jajka
- 150ml gazowanej wody mineralnej
- 100ml oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g posiekanej czekolady

Przygotowanie:

1. W jednej misce wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.
2. W drugiej misce wymieszać trzepaczką gazowaną wodę mineralną, olej i jajka.
3. Następnie wymieszać trzepaczką składniki z obu misek. Nie mieszać długo, lecz tylko do momentu połączenia się składników. Na końcu wmieszać delikatnie szpatułką kawałki czekolady.
4. Formę na muffinki wyłożyć papilotkami. Ciasto nałożyć do papilotek.
5. Muffinki piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół). Studzić przez parę minut przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.



BŁOK CZEKOLADOWY Martin Gręś 4e

Składniki:

- 1,5 szklanki cukru,
- 1 kostka margaryny,
- 0,5 szklanki wody,
- 0,5 mleka w proszku
- 6 łyżek kakao,
- rodzynki, orzechy, herbatniki.

Przygotowanie:

1. Cukier, wodę i kostkę margaryny wrzucić do rondelka i zagotować, mieszać aż uzyskamy jednolitą masę.
2. Do gorącej masy dodać mleko w proszku i kakao.
3. Po wymieszaniu dodajemy swoje ulubione składniki, np.: orzechy, rodzynki i herbatniki.
4. Masę przelewamy do naczynia i wstawiamy do lodówki, aż masa zastygnie i zmieni się w konsystencję błočka czekoladowego.



KAJMAKOWA POEZJA Magdalena Białecka 2c

Składniki:

- 300 g (2 szklanki) mąki pszennej
- 200 g (1 szklanka) cukru
- 50 g (pół szklanki) gorzkiego kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- pół szklanki oleju
- 2 duże jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- $\frac{3}{4}$ szklanki wrzącej wody + 2 łyżeczki rozpuszczalnej kawy
- puszka kajmaku

Przygotowanie:

1. Do jednej miski wsypujemy suche składniki łączymy razem, mąka, cukier, kakao, proszek do pieczenia, sól i mieszamy.
2. W drugiej misce łączymy olej, jajka oraz mleko - mieszamy.
3. Dodajemy suche składniki do mokrych i dokładnie je miksujemy.
4. Następnie zaparzamy kawę, która dodajemy do naszej masy (gorącą) i przez krótką chwilę miksujemy.
5. Wylewamy gotową masę na blaszkę i robimy tak zwane kleksy z kajmaku w masie.
6. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni termooobieg i pieczemy 30 minut. Ciasto można udekorować orzechami. :)



MALINOWA ROZKOSZ Marta Zawistowska 2c

Składniki:

Ciasto:

- 2,5 szklanki mąki pszennej (może być również mąka krupczatka)
- 250 g masła lub margaryny, zimnego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

Budyniowa pianka:

- 5 białek
- 1 szklanka drobnego cukru do wypieków
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)*
- 2 opakowania budyniu waniliowego lub śmietankowego, bez cukru (2 x 40 g)
- 1/2 szklanki oleju słonecznikowego

Ponadto:

- 500 g mrożonych malin

Przygotowanie:

1. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać, dodać masło, posiekać szybko nożem do momentu, kiedy ciasto będzie przypominać kruszonkę. Dodać żółtka, cukier i szybko zagnieść (można również zmiksować w malakserze). Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie, dodać 1 – 2 łyżki zimnej wody. Podzielić na 2 części – około 60% i 40%, każdą zawinąć w folię spożywczą, zamrozić. Tą czynność można zrobić dzień wcześniej.
2. Blachę o wymiarach 33 x 20 cm wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód zetrzeć na tarce większą część ciasta (60%), lekko przyklepać dłonią i wyrównać. Podpiec na złoty kolor w temperaturze 190°C przez około 20 minut. Odstawić do całkowitego wystudzenia.
3. Kiedy podpieczony spód jest wystudzony, zacząć ubijać białka. Po ubiciu na sztywno, powoli, łyżka po łyżce wsypywać drobny cukier i cukier wanilinowy, cały czas ubijając na najwyższych obrotach. Następnie powoli wsypywać proszek budyniowy, cały czas miksując, by dobrze się rozpuścił. Strużką wlewać olej, nie przerywając ubijania.
4. Na podpieczony, zimny spód ciasta wyłożyć ubitą pianę. Wyrównać i układać gęsto maliny (otworkami do góry). Maliny łyżką lekko wepchnąć w pianę. Na wierzch zetrzeć resztę zamrożonego ciasta (40%).
5. Piec w temperaturze 190°C przez około 30 – 40 minut.



PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM Zuzanna Właźlak 2c

Składniki:

- 500g słodkiej, płynnej śmietany 30- 36%
- 50g cukru
- laska wanilii
- 1,5 łyżeczki żelatyny (lub 2 listki żelatyny)
- ok. 300g truskawek
- 2 łyżki cukru pudru

Przygotowanie:

1. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i za pomocą noża wyciągnąć ziarenka.
2. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnej wody.
3. Śmietanę wlać do naczynia miksującego. Dodać cukier i laskę wanilii z ziarenkami. Podgrzewać 10 min./90°C/obr.2.
4. Dodać napęczniałą żelatynę i miksować ok.1min
5. Następnie przelać mieszaninę do szklanek i wstawić do lodówki.
6. W międzyczasie ugotować truskawki z cukrem pudrem w rondelku.
7. Gotową panna cotta podać na talerzyku z musem truskawkowym.



KRUCHE CIASTECZKA Z MARMOLADĄ Kinga Czech, Dominika Czubala 1D

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej - 320 g
- 2 czubate łyżki skrobi ziemniaczanej - 50 g
- kostka masła - 200 g
- 4 żółtka średnich jajek
- pół szklanki cukru pudru - około 100 g
- kilka kropel ekstraktu z wanilii
- marmolady - około 100 g

Przygotowanie:

1. W misce miksera umieść miękkie masło. Wcześniej należy pokroić w kostkę, by szybciej zmiękło. Masło ucieraj mikserem przez kilka minut. Powinno zamienić się w jasny puch.
2. Do maślanego puchu dodawaj po łyżce cukru pudru. Cały czas ubijaj masło z cukrem (około 5 minut).
3. Oddziel białka od żółtek. Białka odłóż do osobnej miski. Do puchu maślanego dodawaj po jednym żółtku. Po każdym żółtku miksuj krem przez chwilę. W tym momencie możesz też dodać ekstrakt z wanilii.
4. Do puszystego kremu dodaj mąkę pszenną (nie więcej niż 320 gramów) oraz 2 czubate łyżki skrobi ziemniaczanej - 50 gramów. Całość mieszaj najpierw łyżką lub szpatułką a potem mikserem na niskich obrotach lub tylko łyżką.
5. Ciasto wychodzi dość gęste i nie jest tak łatwo wyciskać je przez rękaw cukierniczy. Takie jednak ciasto jest najlepsze do pieczenia. Ciasto przetłóż do rękawa cukierniczego i nakładaj na „wcześniej wyłożoną papierem do pieczenia, blachy.
6. Między ciastkami zachowaj niewielkie odległości. W trakcie pieczenia nie wyrastają one prawie wcale. Na środek każdego ciasteczka wyłóż odrobinę marmolady.
7. Czas pieczenia: 15 minut. Temperatura pieczenia ciastek: 180 stopni z opcją pieczenia góra/dół na środkowej półce w piekarniku do złocistego koloru.

