

ŚWIĘTA

MAJĄ SMAK

SLADKOSCI

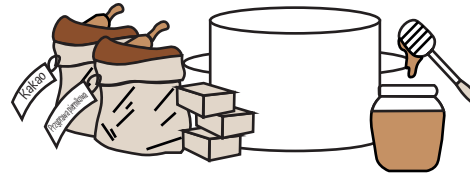
Święta mają smak słodkości

Piernik z powidłami



1.

Dodać wszystkie składniki do rondelka i rozpuścić na gładką masę.

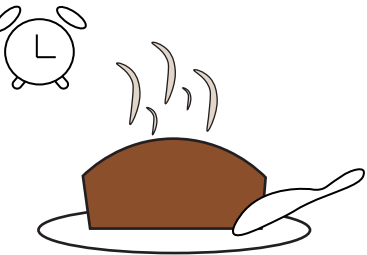
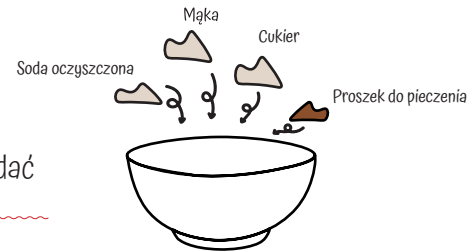


2.

Do masy dodać jajka i mleko jednocześnie mieszając.

3.

Do czystej miski dodać suche produkty.



4.

Wlać masę z rondelka i zmiksować na małych obrotach miksera do połączenia składników.

5.

Masę wlać do formy o wymiarach ok. 20 x 30 cm wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika na 25 - 30 minut na 180 stopni.

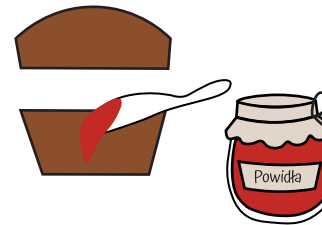


6.

Osrudź ciasto, a następnie przekrój je na dwa blaty.

7.

Dolny posmaruj grubą warstwą powideł



8.

Na koniec moż udekorować miętą i posypać cukrem pudrem (opcjonalnie).



Składniki



100 g masła

2 łyżki kakao



2 łyżki przyprawy do piernika

2 łyżki miodu



250 ml mleka

3 jajka



200 g mąki

200 g cukru



1 i 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej

3/4 łyżeczki proszku do pieczenia



autor: Julia Filipiak

źródło: Kwestia Smaku

Sernik na zimno

1 Masło rozpuść w mikrofalce lub w rondelku i przelóż do malaksera razem z kruchymi ciasteczkami. Miksuj pulsacyjnie do otrzymania masy przypominającej mokry piasek.



2 Ciasteczka przelóż na tortownicę o średnicy 24 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Odstaw do lodówki na czas przygotowania masy serowej.



3 Żelatynę zalej niewielką ilością wody, tylko do jej przykrycia, i odstaw do napełnienia. 150 g śmietanki, mascarpone, twaróg, cukier puder i ekstrakt przelóż do misy miksera i zmiksuj do połączenia składników.



4 Pozostałą śmietankę zagotuj. Zdejmij z palnika i dodaj żelatynę. Wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia.



5 Ciągłe mieszając, dodawaj śmietankę z żelatyną.



6 Masę wyłóż na schłodzony spód i odstaw do lodówki, aby stężała.



7 Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napełnienia. Truskawki zblenduj na puree razem z sokiem z cytryny i cukrem i podgrzej. Dodaj napeczniałą żelatynę i dokładnie wymieszaj. Odstaw do przestudzenia.



8 Na schłodzony sernik wylej galaretkę truskawkową i ponownie odstaw do lodówki.



9 Gotowy sernik udekoruj świeżymi owocami.



Składniki

SPÓD:



MASŁO 140g masła

MASA SEROWA:

250g serka mascarpone

500g twarogu

250 ml śmietanki 36%

140 g cukru pudru

1 łyżeczka Ekstraktu naturalnego Cytryna z Sycylii Dr. Oetkera

GALARETKA:

18 g Żelatyny uniwersalnej

300 g zmiksowanych truskawek

1 łyżka cukru

1 łyżka soku z cytryny

2 łyżeczki Żelatyny uniwersalnej

autor: <https://wszystkiegoslodkiego.pl/przepisy/ciasta-bez-pieczenia/sernik-na-zimno>

źródło: Maja Pszczółka

Święta mają smak słodkości

Strucla

1. Rozczyn dokładnie wymieszać i zostawić na 10 min.

2. Ciasto zagniatamy ręcznie przez około 5 min, odstawić na 10 min a następnie znowu zagniatąć przez 5 min.

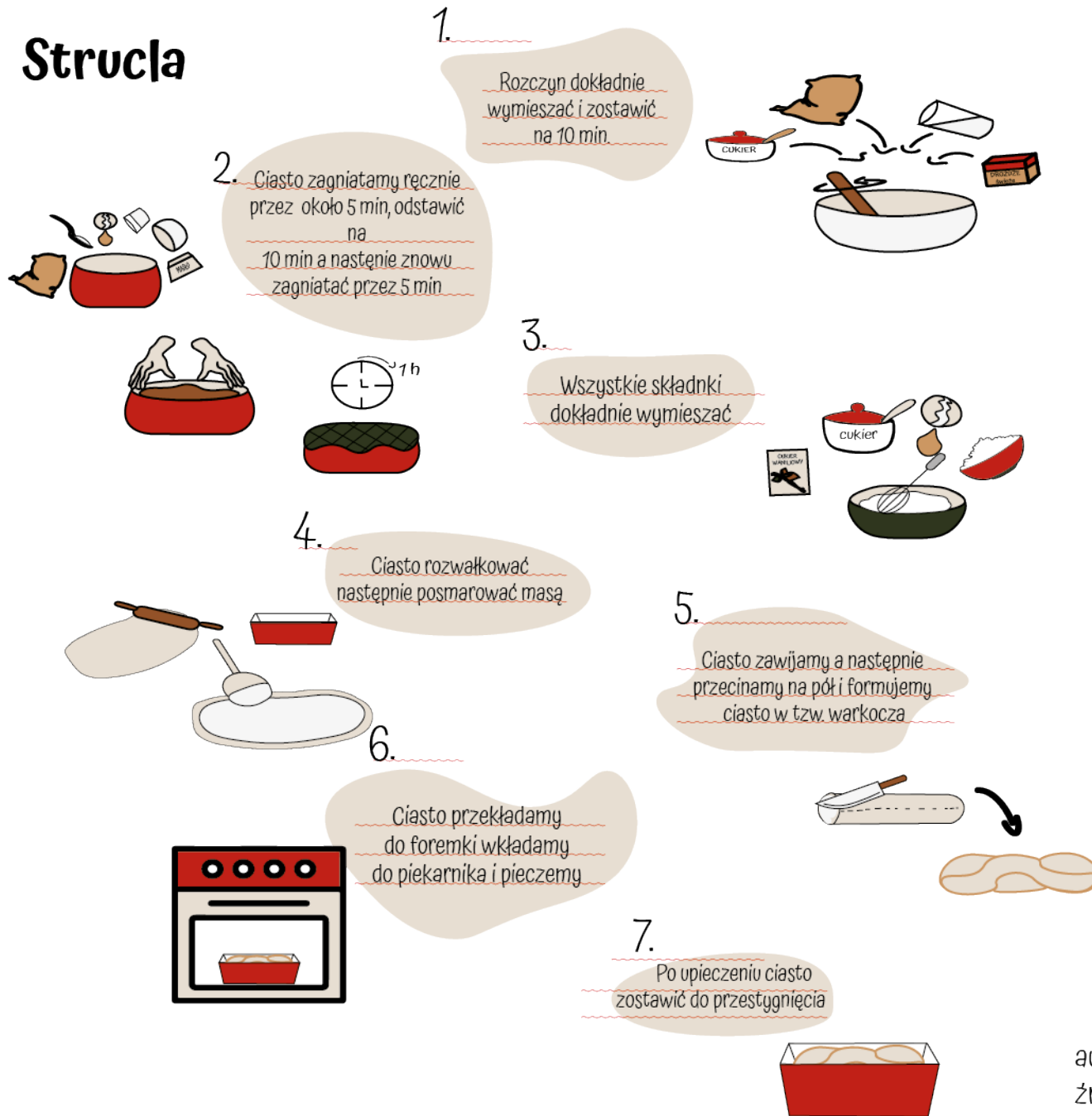
3. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

4. Ciasto rozwałkować następnie posmarować masą.

5. Ciasto zawijamy a następnie przecinamy na pół i formujemy ciasto w tzw. warkocza.

6. Ciasto przekładamy do foremki wkładamy do piekarnika i pieczemy.

7. Po upieczeniu ciasto zostawić do przestygnięcia.



Składniki

100ml mleka

450g mąki pszennej

2 żółtka

70g masła

80g cukru

2 płaskie łyżki mąki pszennej

20g świeżych drożdży

1 łyżka cukru

100ml mleka

450 g twarogu półtłustego

1 żółtko

1 jajko

60 g cukru pudru

20 g cukru wanilinowego

autor: Julia Helińska

źródło: Po Prostu Pycha

Sernik



SKŁADNIKI:

- 1 kg zmielonego twarogu
- 250 g miękkiego masła
- 1 i 1/3 szklanki cukru pudru
- 6 jajek
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 150 ml śmietanki 36%
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej

autor: Nikola Matkowska
źródło: <https://www.kwestiasmaku.com/przepis/sernik-tradycyjny>

Pierniki

Składniki

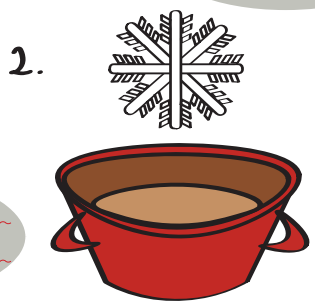
1.  Miód, masło i cukier podgrzać w garnuszku i wymieszać, do rozpuszczenia się cukru


2.  Przystudzić

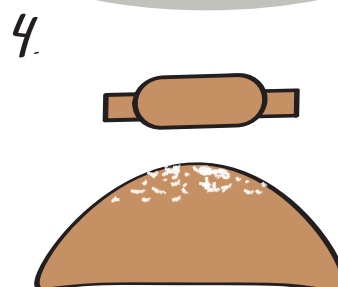
3.  Dodać pozostałe składniki i wyrobić lub zmiksować

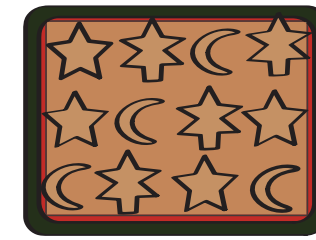
4.  Wałkować na stolnicy na grubość 2 - 3 mm lekko podsypując mąką

5.  piec około 8 - 10 minut w temperaturze 170 - 180°C

2.  Przystudzić

3.  Dodać pozostałe składniki i wyrobić lub zmiksować

4.  Wałkować na stolnicy na grubość 2 - 3 mm lekko podsypując mąką

5.  Wykrawać pierniczki o dowolnych kształtach i przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia

1/4 szklanki miodu 

80g masła 

2 i 1/4 szklanki mąki pszennej 

1 duże jajko 

pół szklanki miękkiego brązowego cukru 

1 łyżeczka sody oczyszczonej 

1,5 - 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika 

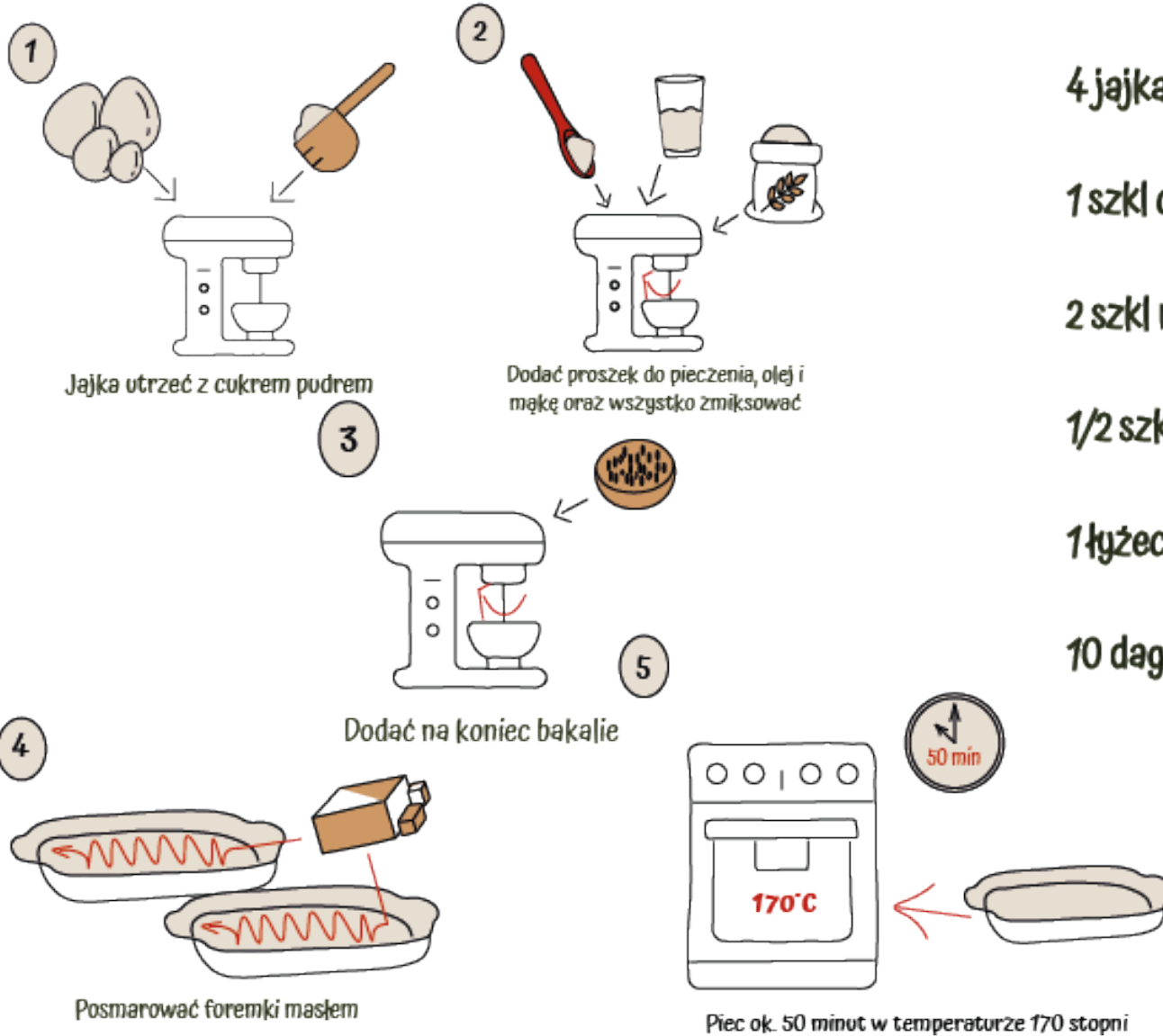
autor: Anastasiia Skulynets

źródło: <https://mojewypieki.com/przepis/pierniczki-przepis-i>

KEKS

Składniki

- 4 jajka 
- 1 szkl cukru pudru 
- 2 szkl mąki 
- 1/2 szkl oleju 
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia 
- 10 dag bakali 



autor: Oliwia Koczorowska
źródło: <https://aniagotuje.pl/przepis/keks>

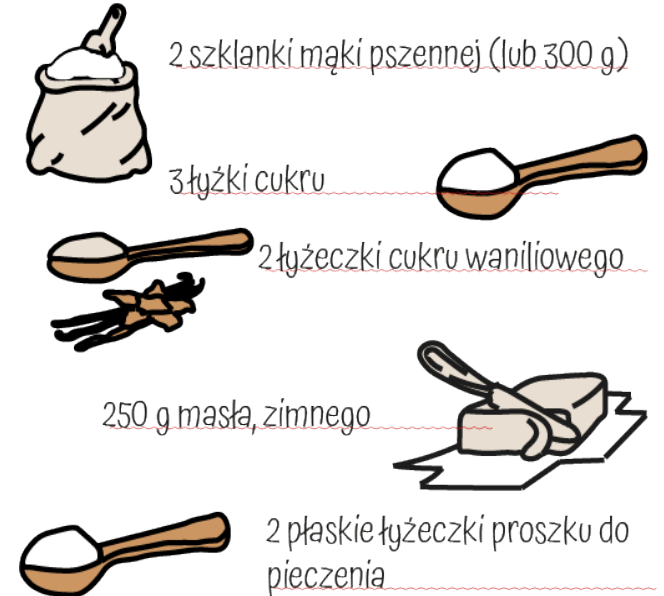
Święta mają smak słodkości

Szarlotka

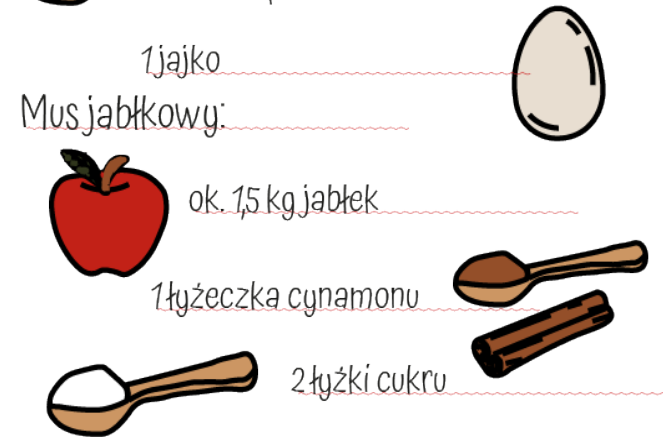


Składniki

Ciasto kruche:



Mus jabłkowy:



autor: Anna Wicik
źródło: domowe-wypieki.pl

Święta mają smak słodkości

Sero-makowiec

Masa makowa:

5 Mak zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na. **10minut**

6 Odcedzamy na sitku.

7

8 Dodajemy zmielony mak, rodzynki oraz olejek migdałowy.

Jajka ubijamy z cukrem na jasną puszystą masę.

Masa serowa:

9

10 Zółtka ucieramy z cukrem i masłem na gładką masę.

11 Ubijamy pianę z szczyptą soli i dodajemy do miski.

Ciasto:

Do miski dodajemy mąkę, cukier, masło, śmietanę i dwa żółtka.

1

2 Ciasto zagniatamy i wałkujemy.

Przekładamy na blaszkę.

3 **24x36cm**

180 °C

10 min

4

12

10 Dodajemy ser, budyń.

Na podpieczone ciasto wykładamy masę makową, a na nią przelewamy masę serową.

13

180 °C

70 min

13 Studzimy i polewamy lukrem. Gotowe!

Ciasto:



1 szklanka mąki pszennej



1/3 szklanki cukru pudru



2 żółtka

1 łyżka śmietany 18 %



80 g masła

Masa makowa:



4 szklanki maku

3/4 szklanki cukru



5 jajek



100 g rodzynek

kilka kropli olejku migdałowego



Masa serowa:



1 kg białego sera



1 szklanka cukru



6 jajek

250g miękkiego masła



1 opakowanie budyń wanilowego

szczypta soli

autor: Roksana Drozdowska

źródło: to co lubię gotuję.pl

Święta mają smak słodkości

Kutia



Składniki



autor: Marta Felska

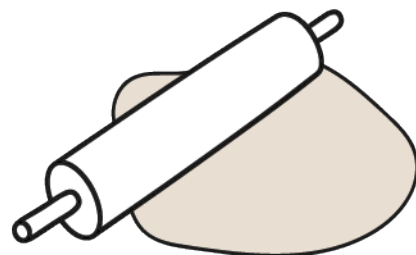
źródło: AniaGotuje.pl

Kluski z makiem

1. Ciasto



2. Wyrabianie ciasta



Składniki



2 szklanki mąki pszennej np. tortowej - 320 g



niecałe pół szklanki gorącej wody - 115 ml



1 łyżka oleju roślinnego



1 mniejsze jajko



szczypta soli

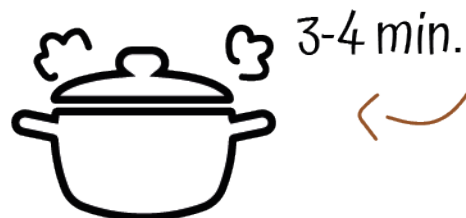


300 g masy makowej



suszone owoce i orzechy do dekoracji

4. Gotowanie



3. Makaron



6. Dekoracje



5. Wymieszać



autor: Katarzyna Bogdan
źródło: AniaGotuje.pl

Święta mają smak słodkości

Makowiec

Zaczyn

1 15 minut

Wymieszaj drożdże z cukrem, mąką i mlekiem

umieść zaczyn

Ciasto

2 3

Cały czas wyrabiaj ciasto

⚠ Ciasto nie powinno być „za twarde”, więc uważaj, dodając mąkę – może się okazać, że nie zużyjesz całych 500 g.

4 30/40 minut

Powinno podwoić swoją objętość

Wyrobite ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce

5 20 minut

Stoлицę i walek polej odrobiną oliwy z oliwek, rozwałkuj ciasto

posmaruj masą makową i zawin, przekłóż do foremki (keksówka) i odstaw w ciepłe miejsce

6 35/40 minut

posmaruj wierzch rozbełtanym jajem, posyp migdałami i wstaw do piekarnika

Masa makowa

7 mak gotuj w mleku

30 minut

Po tym czasie odcedź go i 2 lub 3 razy

8 zmiel w maszynce do mięsa o najmniejszych oczkach.

9 rozpuść masło, dodaj mak, a po chwili miód, różę, posiekane orzechy, rodzynki, cukier drobny trzcinowy i skórkę pomarańczową.

10 Wymieszaj i podgrzewaj

⚠ Jeśli masa będzie za mało słodka, dodaj więcej miodu.

11 Gotowe!

Mak ostudź, tuż przed wyłożeniem na ciasto połącz z ubitym białkiem.

- 1 łyżki mąki
- 1 łyżki cukru
- 2 łyżki ciepłego mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 500 g przesianej mąki
- 50 g cukru
- 50 g roztopionego masła
- 150 ml mleka
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 250 g maku
- 500 ml mleka
- 40 g cukru drobnego trzcinowego
- 2 łyżki róży ucieranej
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka masła
- 1 białko
- garść rodzynek
- garść orzechów włoskich
- garść skórki pomarańczowej
- migdały

autor: Adrian Wojtczak

źródło:

**E-booka ze słodkościami wykonali uczniowie z klasy 4M
Zespołu Szkół Ekonomicznych w Pile:**

- ☆ Julia Filipiak
- ☆ Adrian Wojtczak
- ☆ Roksana Drozdowska
- ☆ Nikola Matkowska
- ☆ Marta Felska
- ☆ Julia Helińska
- ☆ Maja Pszczółka
- ☆ Anastasiia Skulynets
- ☆ Oliwia Koczorwoska
- ☆ Anna Wicik
- ☆ Katarzyna Bogdan

☆ Grafikę okładki wykonała Daria Berczyńska

