ROGALKI DROŻDŻOWE

Składniki:

0.5 kg mąki
1 kostka margaryny (może być masło)
5-7 dag drożdży (najlepiej kostkę drożdży)
2 całe jajka + 4 żółtka (utrzeć z cukrem)
¾ szklanki cukru (można dać mniej)
8-12 łyżek mleka

Sposób przygotowania:

Drożdże rozrobić z 6 łyżkami mleka i 2 łyżkami cukru. Postawić do wyrośnięcia. Do wyrośniętych drożdży dodać rozpuszczona i przestudzoną margarynę. Wymieszać, następnie dodać resztę mleka, cukier i jajka. Wymieszać, dodać mąkę i wyrobić. Wstawić do lodówki do wyrośnięcia. Jak ciasto pęknie na wierzchu, można robić rogaliki.

SŁODKIE PRZEPISY NA DZIEŃ BABCI I DZIADKA

SZYSZKI Z RYŻU PREPAROWANEGO

Składniki:

- 80 g ryżu preparowanego
- 300 g krówek
-100 g masła
- łyżka gorzkiego kakao (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

Krówki rozpuścić razem z masłem. Mieszać, aby masa się nie przypaliła. Można dodać trochę gorzkiego kakao – wtedy szyszki nabiorą odrobinę ciemniejszego koloru. Do masy krówkowej dodać ryż preparowany i dokładnie wymieszać. Całość odstawić do lekkiego wystudzenia. Jeszcze ciepłą masę dzielić na mniejsze części i formować kule.

CIASTKA Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH

Składniki:

- 4 batony typu mars
- 4 niepełne łyżki masła
- 2 szklanki płatków kukurydzianych
- małe papilotki do muffinek

Sposób przygotowania:

Batoniki mars pokroić na kawałki i wrzucić do garnka razem z masłem. Podgrzewać na małym ogniu, aż wszystko się roztopi, a następnie połączy w jednolitą masę (może to zająć dużo czasu). Gdy wszystko roztopi się i połączy, dodać płatki kukurydziane i dokładnie wymieszać. Porcje nakładać za pomocą łyżeczki do papilotek, ew. formować kulki i układać na folii aluminiowej. Pozostawić do wystygnięcia.

BLOK CZEKOLADOWY Z ŻURAWINĄ

Składniki:

- 1 kostka masła
- ½ szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 4 łyżki kakao
- 3 szklanki mleka w proszku
- herbatniki
- żurawina
- skórka pomarańczowa

Sposób przygotowania:

Do rondelka wlać ok. pół szklanki wody. Następnie dodać masło, cukier, cukier waniliowy i kakao. Całość rozpuścić i ostudzić. Dodać mleko w proszku, połamane herbatniki, żurawinę i skórkę pomarańczową. Gotową masę przełożyć do formy na muffinki i schłodzić w lodówce.

CIASTECZKA Z PŁATKÓW OWSIANYCH

Składniki:

- 400 g płatków owsianych
- 200 g masła roślinnego
- 4 jaja
- 200 g cukru pudru
- kilka kropli olejku migdałowego

Sposób przygotowania:

Płatki lekko zrumienić na patelni. Żółtka jaj, miękkie masło i 15 dkg cukru utrzeć na gładką masę. Do tego dodać płatki. Z białek ubić sztywną pian, dosypać do niej resztę cukru oraz skropić olejkiem migdałowym i wymieszać z masą. Ciasto nabierać łyżeczką i formować kulki. Układać luźno na blachę wysmarowaną i posypaną mąką. Piec w mocno rozgrzanym piekarniku, aż ciasteczka zabarwią się na złoty kolor. Można dodać pestki słonecznika, sezam lub bakalie.

CIASTKA ZE SŁONECZNIKIEM NA KRUCHYM CIEŚCIE

Składniki:

Ciasto:
- 250 g cukru mąki
- 60 g cukru
- 1 jajko
- 120 g masła
- 45 ml oleju

Wierzch:
- 100 g masła
- 1 łyżka miodu
- 50 g cukru
- 200 g pestek słonecznika
- 100 g dyni

Sposób przygotowania:

Ciasto: Wszystkie składniki zmieszać i zagnieść jak na kruche ciasto. Następnie podpiec 10 minut.

Wierzch: Masło roztopić. Dodać miodu, cukru i nasiona. To wszystko roztopić i wyłożyć na podpieczone ciastka. Piec ok. 20 minut w tem. 180 stopni.

CIASTKA Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH

Składniki:

- 1 puszka mleka słodzonego zagęszczonego
- 500 g płatków kukurydzianych (0,5 kg)
- 500 g bakalii (sezam , orzechy, żurawina, słonecznik, migdały)

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki mieszamy dokładnie w dużej misie. Łyżką nakładamy niewielkie porcje na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 10 minut w tem. 170 stopni.