

# coffee cake z prażonymi migdałami i kawałkami suszonych morel

Jak sama nazwa mówi jest to ciasto w pewien sposób powiązane z kawą, choć samo w sobie kofeiny nie zawiera. Jest bardzo popularne w USA, można je kupić w każdym większym i mniejszym markecie. Jednak na to własnoręcznie przygotowane mamy największy wpływ, a nasi najbliżsi najwięcej przyjemności z konsumpcji:)

**Składniki** (okrągła forma o średnicy ok 22 cm):

- 1 szklanka płatków migdałowych,
- 1 1/4 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 4 duże jajka,
- 1 1/4 szklanki cukru,
- 170 gram bardzo miękkiego masła,
- 1/3 szklanki mleka,
- 1/4 ekstraktu z migdałów,
- 1/4 szklanki suszonych morel, pokrojonych w kosteczkę.

**Wykonanie:**

1. 1/2 szklanki płatków migdałowych prażymy na patelni na średnim ogniu, często mieszając, aż się zarumienią. Odstawiamy do wystygnięcia, by później zemleć je w blenderze na proszek.

2. W dużej misce przy pomocy robota kuchennego ucieramy jajka z cukrem na żółtą puszystą masę, następnie dodajemy mleko, masło i ekstrakt z migdałów i znów mieszamy mikserem.

3. Do powstałej masy dodajemy po kolei „proszek” z migdałów, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i sól – mieszamy. Na końcu dodajemy kawałki suszonych moreli i delikatnie mieszamy

łyżką.

4. Ciasto „wlewamy” do formy uprzednio wysmarowanej masłem i oprószonej mąką (jeśli zamierzamy piec w formie silikonowej, możemy ten krok pominąć). Górę posypujemy pozostałą częścią migdałów, które pod wpływem temperatury same się uprażą tworząc chrupiącą posypkę.

5. Pieczemy w temperaturze 175 stopni Celsjusza ok. 50 minut, sprawdzamy czy wykałaczka włożona w sam środek ciasta po wyjęciu jest sucha, wówczas ciasto jest gotowe. Studzimy, a następnie przy filiżance dobrej kawy delektujemy się tym niesamowitym migdałowym ciastem:)



---

## chicken pailard i rozkosz smaku :)

Pierwszy raz miałam tą niezwykłą przyjemność skorzystać z tej metody przygotowania piersi z kurczaka. „Pillard” to z francuskiego delikatnie mówiąc „rozpuszta”, mając jednak na myśli sztukę kulinarną – jest to metoda polegająca na

odpowiednim przygotowaniu drobiu, dzięki czemu jest on idealnie soczysty i bardzo delikatny, a dzięki dodatkom sprawia, że rozkosz smaku eksploduje wraz z pierwszym kęsem:)

### **Składniki:**

- 4 piersi z kurczaka,
- 2 średniej wielkości pomidory (wydrążone z pestek i pokrojone w kostkę),
- 1 szklanka pokrojonego w cienkie pióra kopru włoskiego,
- 1/2 szklanki zielonych oliwek pokrojonych w talarki,
- 1/4 szklanki uprażonych pestek z dyni (opcjonalnie),
- 1/2 szklanki szalotki pokrojonej w bardzo drobną kosteczkę,
- 1/4 szklanki rodzynek uprzednio zamoczonych w białym wytrawnym winie (opcjonalnie),
- 2 łyżki kapar,
- 1 łyżka świeżych listków tymianku,
- 3 ząbki czosnku (rozgniecionego i dobrze posiekanego),
- 4 łyżki oliwy z oliwek (najlepiej Golden Drop),
- 3 łyżki bazylii pokrojonej w paseczki,
- 3 łyżki posiekanej kolendry,
- sól morska i pieprz do smaku.

### **Wykonanie:**

**1.** Każdą pierś z kurczaka przekrawamy w poprzek, ale nie do końca – tak aby po rozłożeniu powstał nam z każdej piersi „motylek”, którego delikatnie przy pomocy tłuczka rozbijamy, następnie, solimy i pieprzymy.



2. W dużej misce, mieszamy wszystkie warzywa i jeśli lubimy dodajemy również rodzynki i uprażone pestki dyni. „Podlewamy” 2 łyżkami oliwy (oryginalnie powinno to być masło z dodatkiem oliwy, lecz biorąc pod uwagę względy zdrowotne oliwa z oliwek wcale nie ujmują temu daniu walorów smakowych, natomiast jeśli możemy skorzystać z oleju Golden Drop, to smak masła mamy zagwarantowany plus wiele innych benefitów).

3. W naczyniu żaroodpornym rozkładamy nasze „motylki” z kurczaka, na wierzch kładziemy mieszankę warzyw i podlewamy resztą oliwy (pozostałe 2 łyżki).

4. Pieczemy w naczyniu żaroodpornym w 200 stopniach Celsjusza ok 15-20 minut. Na końcu posypujemy bazylią i kolendrą.

bon appétit!



---

## perfect guacamole

Moja przygoda z guacamole zaczęła się w pewnej meksykańskiej restauracji. Było ono tak doskonałe, że parę dni później zaczęłam wprowadzać pastę z tego owocu do codziennej diety. Jest to tak kreatywna przystawka, że pasuje niemalże do wszystkiego! Jest wspaniałym dodatkiem do fasoli, dzikiego ryżu, sadzonych jaj, grillowanych piersi kurczaka, polędwicy wołowej lub łososia, doskonały dodatek do burrito lub po prostu jako pasta kanapkowa, która najlepiej smakuje (moim zdaniem) na bardzo cienkim żytnim pieczywie chrupkim!

**Składniki:** (2 porcje)



- 1 awokado,
- 1/2 średniej wielkości czerwonej cebuli pokrojonej w drobną kostkę,
- 
- 2 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę,
- 1 czerwona, ostra papryczka chili – pokrojona w bardzo drobną kostkę,
- 1 łyżka świeżego soku z limonki,
- 2 łyżeczki octu jabłkowego,
- 1/4 łyżeczki soli morskiej,
- garść poszatowanej natki kolendry lub pietruszki.

### **Wykonanie:**

Do miski wyciskamy sok z limonki, dodajemy ocet jabłkowy, a następnie awokado, które rozgniatamy w misce widelcem na dość gładką konsystencję. Dodajemy pozostałe składniki i mieszamy. Jeśli nie przepadamy za papryczką chili, możemy ją zastąpić świeżo mielonym pieprzem. Przed podaniem, odstawiamy na 30 minut do lodówki.

---

# pyszny omlet ze szpinakiem i zielonymi oliwkami

Uwielbiam jajka, a zwłaszcza, to co można z nich zrobić 😊  
Moja dzisiejsza fantazja na lunch całkowicie usatysfakcjonowała domowników, pozostało już tylko wspomnienie dobrego smaku i chęć powtórzenia tego w przyszłości 😊

## **Składniki:** (1 omlet)

- 2 jajka,
- 1 łyżka oleju (rzepakowego lub rzepakowo-lnianego „golden drop”),
- 1/2 cebuli pokrojonej w kostkę (ok.45 gram),
- 2 ząbki czosnku drobno posiekanego,
- 80 gram szpinaku (świeżego lub mrożonego – liście),
- 1/4 ostrej papryczki pokrojonej w kostkę (opcjonalnie),
- 4 zielone oliwki pokrojone w talarki,
- szczypta świeżo utartej gałki muskatołowej,
- sól, pieprz do smaku.

## **Wykonanie:**



1. Na patelni z powłoką teflonową lub ceramiczną rozgrzewamy ok. 2 łyżeczek oleju, dodajemy cebulkę, czosnek i ostrą

papryczkę. Dusimy ok. 3 minut, następnie dodajemy szpinak (mrożony uprzednio rozmrażamy), dusimy kolejne 3 minuty mieszając od czasu do czasu. Ściągamy patelnię z ognia i czekamy aż warzywa przestygną.

**2.** Do dużej miski wbijamy jaja i za pomocą trzepaczki dość intensywnie ubijamy. Dodajemy warzywa z patelni, doprawiamy przyprawami i mieszamy delikatnie całość. W międzyczasie rozgrzewamy patelnię z 1 łyżeczką oleju.



**3.** Wlewamy masę jajeczno – szpinakową na patelnię i pieczemy pod przykryciem na małym ogniu ok. 3-5 minut. Następnie przy użyciu szerokiej łopatki, przewracamy omlet na drugą stronę i ponownie zapiekamy, ok. 2 minut.



**4.** Prosto z patelni transportujemy nasz omlet na talerz, dekorujemy talarkami oliwek, listkiem pietruszki lub inną jadalną przyprawą/zieleniną :). Osobiście uwielbiam bardzo pikantne dodatki, więc raczej nie odmawiam sobie kilku kropel tabasco ;).



---

## grzybowy kapuśniak z boczniakami

Ten wyśmienity kapuśniak jaki udało mi się wczoraj wyczarować, zawdzięcza swoje walory smakowe głównie bulionowi, który w dużym stopniu nadaje potrawie swój charakter.

Najwyższe miejsce na podium w tej potrawie, zajmują nade wszystko boczniaki – grzyby o niesamowitych właściwościach zdrowotnych. Obniżają one bowiem, poziom cholesterolu i cukru we krwi, leczą objawy przemęczenia mięśni, ścięgien i stawów. Mają nawet zdolność do niszczenia niektórych komórek nowotworowych. Poza tym są doskonałym źródłem białka (przyswajalnego aż w 70%), zawierają nienasycone kwasy tłuszczowe, komplet witamin z grupy B, witaminę C, oraz minerały takie jak wapń, żelazo, magnez, fosfor, potas, selen, sód i cynk. Boczniaki zawierają również ergotioneinę – przeciwutleniacz, który chroni nasze komórki przed uszkodzeniem i starzeniem się! Po takiej dawce wiedzy, nie sposób obojętnie potraktować ten dar natury:)

Zupa ta została przygotowana zgodnie z zasadami metabolic balance®

### **Składniki:** 4 porcje

- 1,5 litra *bulionu warzywnego\**,
- 4 ząbki posiekanego w talarki czosnku,
- 2 szalotki,
- 500 gram boczniaków,
- 450 gram dobrej kapusty kiszanej (posiekanej na krótkie nitki),
- liść laurowy,
- 4 ziarenka ziela angielskiego,
- 8 ziarenek czarnego pieprzu,
- pół łyżeczki utłuczonych ziaren kolendry,
- sól i pieprz do smaku,
- 4 łyżki dobrej oliwy (idealnie spełnia się „Golden Drop”)

### **Wykonanie:**

1. Na patelni ceramicznej lub teflonowej podgrzewamy łyżkę oliwy, następnie wrzucamy szalotkę z czosnkiem, przużymy ok. 5 minut, po tym czasie dodajemy pokrojone boczniaki i dusimy kolejne 5 minut.

2. Do dużego garnka wrzucamy posiekaną kapustę, listek laurowy, ziele angielskie, ziarenka pieprzu i zalewamy 2 szklankami bulionu, dusimy na małym ogniu ok. 30 minut, aż kapusta zmięknie.

3. Do garnka z ugotowaną kapustą dodajemy podduszone grzyby z cebulą i czosnkiem, zalewamy resztą bulionu i doprawiamy do smaku, gotujemy na małym ogniu ok. 5 minut.

Kapuśniaczek najlepiej smakuje następnego dnia, gdy przyprawy zdążą dokładnie przeniknąć do potrawy. Podajemy gorący polany

dobrą oliwą.

Happy Balanced Meal !



### **\*Bulion Warzywny**

**Składniki:** (2 litry wywaru)

- 2 cebule posiekane w pióra,
- 2 pory pokrojone w talarki,
- 4 łodygi selera pokrojone w kostkę,
- 4 marchewki pokrojone w słupki,
- 125 gram świeżych grzybów, pokrojonych na cztery części,
- 6 ząbków czosnku,
- 8 łodyg (z liśćmi) kolendry lub pietruszki,
- 2 listki laurowe,
- 2 ziarenka ziela angielskiego,
- 8 ziarenek czarnego pieprzu,
- szczypta soli i pieprzu do smaku,
- 2,5 litra wody.

## **Wykonanie:**

1. Dokładnie umyte, a następnie pokrojone warzywa wkładamy do dużego garnka zalewamy zimną wodą i doprowadzamy do wrzenia. Gdy warzywa z wodą się zagotują, zmniejszamy ogień. Gotujemy bulion bez pokrywki, tak aby zawartość płynów się zredukowała do ok 2 litrów, ok. 1,5 godziny.

2. Wystudzony bulion przecedzamy (najlepiej przez gazę). Używając łyżki „wyciskamy” z warzyw cenny i aromatyczny ekstrakt.

Idealnie nadają się do zup, jak i również w gotowaniu ryżu.

---

## **czekoladowa panna cotta i bita śmietana z amaretto**

Czekoladowa panna cotta, to deser obok którego bardzo trudno przejść obojętnie, wymaga zaangażowania w wykonaniu i dużo siły przy ubijaniu, ale efekt jest spektakularny! Giada de Laurentiis dokonała mistrzostwa tworząc ten przepis. Intensywny smak czekolady zawdzięczamy gorzkiej czekoladzie, ja użyłam tej z 85% zawartością kakao. Lekka nuta wanilii świetnie komponuje się z całością, a chrupkości dodają płatki migdałowe. Zwieńczeniem całości, zdecydowanie jest porcja bitej śmietany z aromatem, jakie nadaje jej amaretto.



### **Składniki:** ( 6 porcji)

- 2 szklanki zimnego mleka (min. 3,2%),
- 1 szklanka cukru,
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii,
- 7 gram żelatyny spożywczej,
- 4 jajka lekko ubite,
- 340 gram gorzkiej czekolady,
- 1/4 szklanki płatków migdałowych (uprażonych w piekarniku),
- 1 szklanka słodkiej śmietanki 30%,
- 1 łyżka cukru pudru,
- 1 łyżka likieru Amaretto.

### **Wykonanie:**

**1.** Do małego rondelka wlewamy mleko, ekstrakt wanilii i cukier. Na małym ogniu mieszamy całość, aż cukier się rozpuści. Ściągamy z ognia.

**2.** W małej miseczce rozpuszczamy żelatynę w 1/2 szklanki zimnego mleka, czekamy aż się rozpuści ok. 2 minut. Następnie łączymy rozpuszczoną żelatynę z ciepłym mlekiem, mieszamy aż składniki idealnie się połączą, a żelatyna rozpuści – ok. 5 minut. Po tym czasie, dodajemy roztrzepane jajka i szybko ubijamy, żeby uniknąć ścięcia się jajek w ciepłej mlecznej miksturze. Powstałą masę precedzamy

przez gęste sito do dużej miski, lub dzbanka.

3. W międzyczasie rozpuszczamy czekoladę – w dużym garnku zagotowujemy wodę i wkładamy do niego miskę z czekoladą połamana na kawałki. Gdy czekolada się rozpuści powoli wlewamy mleczno-jajeczną miksturę i jednocześnie bardzo intensywnie mieszamy trzepaczką, aż powstanie gładka, czekoladowa mikstura.

4. Czekoladową masę przelewamy do natłuszczonych masłem kokilek, posypujemy uprażonymi łatkami migdałowymi. Kokilki układamy w głębokiej blasze do pieczenia i zalewamy gorącą wodą, do połowy wysokości kokilki. Całość pieczemy w 180 stopniach Celsjusza ok. 50 minut, lub gdy brzegi będą przywierały do foremek a środek czekoladowego musu, będzie się lekko „trząsał”.

5. Upieczony mus, wyciągamy z piekarnika i pozwalamy mu przestygnąć co najmniej 30 minut.

6. Przed podaniem deseru ubijamy śmietanę z cukrem i amaretto. Najlepiej na 30 minut przed tą czynnością włożyć metalową miskę, w której zamierzamy ubijać śmietanę do lodówki, a później przy użyciu ręcznego robota kuchennego, ubijamy śmietanę na sztywno.

---

## chrzanowo śmietankowy spread z wędzonego łososia

Pasta ta jest idealnym rozwiązaniem na urozmaicenie codziennych kanapek. Doskonale nadają się do chleba, ale

również bardzo efektownie wygląda na krakersach:)

### **Składniki:**

- 270 gram serka śmietankowego (np. Piątnica – Twój Smak Naturalny),
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany,
- 1 łyżka świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- 1 łyżka drobno posiekanego koperku,
- 1,5 łyżeczki tartego chrzanu,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 1/4 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu,
- 130 gram wędzonego łososia (posiekanego w drobną kostkę).

### **Wykonanie:**

Serek śmietankowy rozetrzeć przy pomocy miksera na kremową puszystą masę, następnie dodać śmietanę, sok z cytryny, chrzan sól i pieprz, ponownie zmiksować. Na końcu dodajemy posiekany koperek i wędzonego łososia, tym razem mieszamy łyżką. Przekładamy do szklanego naczynia i schładzamy w lodówce.

Smacznego!



---

# grillowane i marynowane krewetki

Danie to powstało, nie tylko z miłości do dobrego i zdrowego jedzenia, ale przede wszystkim z miłości do męża, którego chciałam zaskoczyć w dniu jego urodzin:))). Jest to przepis autorstwa Bobby Flay, który moim skromnym zdaniem jest mistrzem grillowania i dobrego smaku przepełnionego niesamowitym aromatem zyskującym z każdą godziną na swej intensywności.

Nie każdy lubi krewetki, ale dzięki tej marynacie, jest duża nadzieja, że może zmienić zdanie, czy warto spróbować, myślę, że tak, trzeba tylko odrobinę uzbroić się w cierpliwość:).

Dla wtajemniczonych dodam, że danie to jest również zgodne z „filozofią” żywienia metabolic balance®. Tak jak i autor przepisu, zdecydowanie polecam, podanie krewetek na sałacie lub mieszance sałat, im więcej kolorów, tym lepiej dla oka i ciała:)

## **Składniki:**

- 3/4 szklanki octu jabłkowego,
- 2 łyżeczki soli,
- 2 łyżeczki cukru,
- 1 łyżeczka ziarenek kolendry,
- 1 łyżeczka ziarenek gorczycy,
- 1 łyżeczka ziarenek pieprzu,
- 1/4 łyżeczki płatków chili,
- 1 szklanka oliwy z oliwek tłoczonej na zimno,
- 1 średniej wielkości czerwona cebula przepołowiona i poszatkowana w cienkie piórka,
- 4 ząbki czosnku zmiażdżone płaską częścią noża lub

- tłuczkiem do mięsa,
- 1 listek laurowy,
  - 500 gram grillowanych krewetek\* (bardzo dużych).
  - 3 łyżki drobno posiekanego koperku.

### **Wykonanie:**

1. W dużej misce mieszamy ocet jabłkowy, sól, cukier, ziarenka kolendry, gorzycy, pieprzu oraz płatki chili.
2. Powoli wlewamy oliwę i jednocześnie używając trzepaczki mieszamy, do pełnego połączenia.
3. Dodajemy cebulę, czosnek, liść laurowy i grillowane krewetki\*. Całość mieszamy, aż wszystkie krewetki pokryją się marynatą. Przykrywamy miskę folią i odstawiamy do lodówki.
4. Co 2 godziny mieszamy marynatę i krewetki i odstawiamy znów do lodówki na co najmniej 8 godzin lecz nie więcej niż 24 godziny.
5. Serwujemy krewetki na zielonej sałacie posypując na końcu koperkiem.



### **\* grillowane krewetki**

- 500 gram obranych i oczyszczonych krewetek (bardzo dużych),

- 2 łyżki oleju rzepakowego,
- 1 łyżka soli,
- 2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu.

W dużej misce mieszamy krewetki z olejem solą i pieprzem. Kładziemy na rozgrzanego grilla i grillujemy ok. 1,5-2 minut. Przewracamy je na drugą stronę i grillujemy ok. 1 minuty i natychmiast przekładamy na talerz. Jeśli mamy piekarnik z funkcją grilla, możemy to zrobić w piekarniku (240 stopni Celsjusza), lub też na patelni grillowej.

---

## fudgy walnut brownies

To typowo amerykańskie ciasto, za którym przepadają wszyscy. W Polskiej kuchni nazywane jest „murzynkiem”. Brownies, które mam przyjemność Wam zaprezentować, pochodzi z „Healthy Family Cookbook” (The America’s Test Kitchen). Autorzy tej podniebnej rozkoszy, zdecydowanie odtłuscili tradycyjny przepis, a ja dodatkowo wyeliminowałam cukier zastępując go stevią. Pomimo tych licznych „eliminacji”, ciasto to zachowuje swój oryginalny czekoladowy smak i wilgotność.

**Składniki:** na blaszkę o wymiarach 20 cm x 20 cm:

- 3/4 szklanki mąki pszennej,
- 1/3 szklanki kakao,
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 60 gram gorzkiej czekolady,
- 30 gram masła,

- 1 szklanka cukru (ja użyłam stevia),
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 12%,
- 1 łyżka kremu orzechowego (użyłam nutella)
- 1 duże jajko,
- 1 białko kurzego jajka,
- 2 łyżeczki ekstraktu wanilii,
- 1/4 szklanki orzechów włoskich uprzednio uprażonych i bardzo drobno posiekanych.

### **Wykonanie:**

**1.** Czekoladę z masłem rozpuszczamy w misce, przy pomocy mikrofalówki nastawionej na średnią moc. Mieszymy aż uzyskamy gładką konsystencję.

**2.** Czekoladową masę przekładamy do dużej miski, gdy przestygnie dodajemy cukier, śmietanę, jajka, krem czekoladowy, posiekane orzechy ( 2 łyżki pozostawiamy na posypkę), ekstrakt waniliowy, przesianą mąkę, kakao, sól i proszek do pieczenia. Mieszymy, aż składniki dokładnie się połączą.

**3.** Blaszke lub naczynie żaroodporne wykładamy folią aluminiową i delikatnie zraszamy olejem, a jeśli pieczemy w formie silikonowej, nie musimy tego robić. Przekładamy ciasto do blaszki, górę posypujemy orzechami.

**4.** Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza ok. 20 minut, w 10 minucie obracamy ciasto o 180 stopni. Brownies jest gotowe, gdy wykałaczką po wyjęciu z ciasta będzie miała kilka okruchów, to gwarantuje, że ciasto będzie idealnie wilgotne.

**5.** Upieczone ciasto potrzebuje około dwóch godzin, aby wystygnąć, po tym czasie, możemy je pokroić na 16 kwadracików.



Smacznego :)!

---

## cranberry - orange cupcakes i sos żurawinowy

Nigdy nie sądziłam, że coś przygotowane naprędce, może zaskoczyć, aż takim bogactwem smaku, że nie wspomnę o aromacie, który wypełnił wszystkie kąty naszego mieszkania. Oczywiście inicjatorem, dzisiejszego kulinarnego wydarzenia były nasze dzieci, które jeśli chodzi o wszelkie łakocie, mają na to osobny żołądek:)

Ciasto na te babeczki jest niezwykle proste, nie wymaga użycia miksera, więc nawet 4 latek jest w stanie się kreatywnie przysłużyć, że nie wspomnę o radości, jaką z tego czerpie i nie mam tu na myśli samej konsumpcji:)

**Składniki:**

- 1 1/4 szklanki mąki pszennej,
- 3/4 szklanki mąki pszennej pełnoziarnistej,
- 1/2 szklanki cukru (ja użyłam Stevia),
- 1/2 szklanki cukru trzcinowego,
- 2 łyżeczki sody do pieczenia,
- otarta skórka z 1 pomarańczy,
- 60 gram rozpuszczonego masła,
- 1/2 szklanki mleka,
- 1/2 szklanki soku z pomarańczy (ok. 1 pomarańczy),
- 1 jajko,
- 1/2 szklanki suszonych żurawin.

### **Wykonanie:**

1. Obie mąki przesiać, dodać sodę, oba cukry oraz skórkę pomarańczy – wszystko wymieszać.
2. W osobnej misce, mieszamy razem roztopione masło, mleko, sok z pomarańczy i jajko. Następnie przelewamy masę do miski ze sypkimi składnikami. Mieszamy dokładnie wszystkie składniki przy użyciu dużej łyżki (drewnianej lub silikonowej), na końcu dodajemy suszoną żurawinę.
3. Napełniamy foremki do 2/3 wysokości, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni Celsjusza i pieczemy ok 20 minut, aż wykałaczką włożona w środek babeczeki będzie sucha.
4. Babeczki pozostawiamy do wystudzenia ok. 5 minut w piekarniku przy otwartych drzwiczkach, po wystudzeniu dekorujemy, ja polewam je **konfiturą z żurawin\***



## \* Konfitura z żurawin

### Składniki:

- 250 gram żurawin (świeżych lub mrożonych),
- 100 ml soku z pomarańczy,
- 1 łyżka otartej skórki z pomarańczy,
- 100 gram cukru.

### Wykonanie:

Do rondla wlewamy sok i następnie podgrzewamy dodając cukier oraz otartą skórkę pomarańczy i mieszamy do rozpuszczenia. Wsypujemy żurawinę i gotujemy na średnio małym ogniu ok 5 minut świeże żurawiny lub 10 minut mrożone. Konfitura idealnie nadaje się do deserów, mięs i serów –

serwowana zawsze w temperaturze pokojowej.

Smacznego:)

---