

orkiszowe latte z dynią

Gdy przychodzi jesień nie ma mowy, żeby dynia nie zagościła na naszym stole. Uwielbiam ją za ten soczysty pomarańczowy kolor, za gamę witamin i minerałów oraz za możliwości kulinarne jakie stawia przede mną. Moja córeczka Sophie każdego roku wyczekuje na swój ulubiony [dyniowy serniczek](#), synek z kolei lubi na śniadanie [płatki orkiszowe z dodatkiem dyniowego puree](#). A my po prostu czasem delektujemy się wspomnieniami naszej ulubionej „pumpkin pie cafe”. Dlatego polecam wszystkim, którzy w jakimkolwiek stopniu pałają miłością, sympatią do dyni o zrobienie zapasów tego cudnego warzywa.

Jako, że lubię eksperymentować tym razem sporządziłam espresso w ekspresie ciśnieniowym, a mleko krowie zastąpiłam kokosowym. Oczywiście nikomu niczego nie narzucam, ale sam smak mnie powalił i naprawdę dodał dużo pozytywnej energii na resztę zagonionego dnia 😊

Składniki (2 porcje)



- 2 szklanki mleka,
- 2 łyżki cukru trzcinowego,
- 1/4 szklanki [puree z dyni](#),
- 2 porcje espresso z drobno mielonej kawy orkiszowej,
- 1/2 laski wanilii,

- 1/2 łyżeczki [mieszanki przypraw pumpkin pie spiece](#)
- 2 kopianie łyżki słodkiej, bitej śmietany.

Wykonanie:

1. W rondelku zagotowujemy mleko z wanilią, przyprawami, cukrem, espresso i puree z dyni. Doprowadzamy do wrzenia.
2. Rozlewamy gorącą dyniową miksturę do szklanek, dodajemy śmietanę i szczyptę [mieszanki przypraw pumpkin pie spiece](#).

Rozkosz smaku zaskoczy nas wraz z pierwszym łykiem 😊

* Bitą śmietanę sporządzam (1 szklanka słodkiej śmietany+1 łyżka cukru pudru+1 łyżka likieru amaretto+szczypta soli)

[jabłkowa raita](#)

Raita jest potrawą kuchni indyjskiej, można ją serwować jako przystawkę do mięs, dip do sałatek, świetnie odnajduję się w swojej roli nawet jako deser. Ma kremową konsystencję, którą zawdzięcza jogurtowi, z tym że w przeciwieństwie do większości dipów, które powstają na bazie śmietany czy też majonezu, jest nie tylko niskotłuszczowa, ale przede wszystkim raita jest potrawą wysokobiałkową.

Składniki:

- 1 szklanka jogurtu greckiego o zawartości tłuszczu 3,5%,
- 1 jabłko Granny Smith (pokrojone w drobną kostkę) plus więcej do dekoracji,

- 1/2 łyżeczki soli morskiej,
- szczypta cynamonu
- szczypta pieprzu kajeńskiego.

Wykonanie:

W misce mieszamy jogurt z jabłkami, solą, cynamonem i pieprzem kajeńskim. Przykrywamy miskę folią spożywczą i odkładamy do lodówki na co najmniej 30 minut, tak aby przyprawy zdążyły się przegryźć. Serwujemy dekorując kawałkami jabłka.



**Źródło: Bobby Flay's Grill It!*

halloweenowe, dyniowe

muffinki

Dziś proponuję oryginalny przepis na halloween'owe party, szczególnie dla naszych milusińskich. Doskonała alternatywa dla obfitych w cukier i tłuszcze trans batoników, poza tym to co jest stworzone w domowym zaciszu zawsze ma niepowtarzalny czar i klimat ☑ Zachęcam do wciągnięcia w przygotowanie i produkcję nasze pociechy ☑

Składniki: 24 muffinki



- 230 gram masła,
- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki pełnoziarnistej pszennej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 łyżeczka sody do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 1 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu,
- 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego,
- 1 szklanka cukru trzcinowego,
- 1 szklanka cukru,
- 3 jajka,
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii,
- 430 gram [puree z dyni](#),
- 1/2 szklanki kandyzowanego imbiru, drobno posiekanego.

Polewa:

- sok z 1/2 cytryny,
- kilka łyżek cukru pudru,
- naturalny barwnik koloru pomarańczowego (ryboflawina),

Wykonanie:

- 1.** Na średnim ogniu, w rondlu rozpuszczamy masło, kontynuujemy, aż masło zacznie się delikatnie brązować, następnie przelewamy zawartość rondla do miski. Dodajemy cukier trzcinowy i ten zwykły (bądź stevia), jajka i przy pomocy ręcznego miksera ubijamy masę.
- 2.** Do powstałej masy dodajemy puree z dyni, i ekstrakt wanilii – ubijamy. Przesiewamy mąki, sodę i proszek do pieczenia, cynamon, mielone ziele angielskie oraz sól, całość mieszamy, dodając na sam koniec kandyzowany imbir.
- 3.** Masę przekładamy do wyłożonych bibułkami foremek lub też foremek silikonowych.
- 4.** Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni 30 – 35 minut lub gdy patyczek włożony w sam środek babeczki będzie suchy.
- 5.** Sok z cytryny, cukier puder i barwnik mieszamy trzepaczką na jednolitą w miarę gęstą masę. Polewamy wystudzone muffinki i dekorujemy.



jesienny dyniowy serniczek

Jest to jeden z moich ulubionych jesiennych serniczków. Dynia oczywiście zajmuje miejsce pierwszorzędne :). Przepis został zaadaptowany od [Zoe](#). W klimacie jesiennym dynia daje nam wszystko to, co jest najbardziej wartościowe o tej porze roku. Pamiętajcie że zapas pozytywnego nasłonecznienia kobietom starcza do grudnia, a mężczyznom do końca stycznia, uzupełniajcie więc mikroelementy z wartościowej żywności.

Składniki:

Spód:

- 1 szklanka zmielonych w blenderze pełnoziarnistych herbatników,
- 3 łyżki cukru trzcinowego,
- 1/2 łyżeczki cynamonu,
- 3 łyżki rozpuszczonego masła,

- szczypta soli.

Masa serowa:



- 700 gram sera śmietankowego – „Delfiko”- Starco, „Twój Smak” – Piątnica lub innego o zawartości tłuszczu powyżej 20%,
- 1 szklanka cukru trzcinowego,
- 3 jajka,
- 430 gram [puree z dyni](#),
- 3 łyżki kwaśnej śmietany,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 1/4 łyżeczki świeżo utartej gałki muszkatołowej,
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii,
- 1/2 łyżeczki soli.

Kruszonka:

- 1 szklanka płatków migdałowych bez skórki,
- 1 szklanka cukru,
- 1 łyżka płynnego białka kurzego,
- 1 łyżeczka otartej skórki z pomarańczy,

- szczypta soli.

Śmietana Amaretto:

- 1 szklanka słodkiej śmietany 30%,
- 1 łyżka cukru pudru,
- 1 łyżka likieru Amaretto,
- szczypta soli.

Wykonanie:

Spód:

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą następnie układamy na dnie okrągłej formy (spring form) o średnicy ok. 23 cm. Zapiekamy w piekarniku w temperaturze 175 Celsjusza ok. 12 minut. Wystudzamy do temperatury pokojowej.

Masa serowa:

1. Ser kremowy ubijamy mikserem, dodajemy cukier, jajka 1 po drugim, puree z upieczonej dyni kwaśną śmietaną, cynamon i gałkę muszkatołową ekstrakt wanilii i sól. Miksujemy całość na jednolitą masę.

2. Masę serową przelewamy do formy z wystudzonym spodem. Okrywamy potrójną warstwą folii aluminiowej formę, następnie wkładamy ją do naczynia (głębokiej formy) wypełnionej wodą, tak aby sięgała do 3/4 wysokości formy z masą sernikową. Pieczemy w temperaturze 165 stopni ok. 1 godziny.

3. Upieczony sernik schładzamy w lodówce co najmniej 3 godziny.

Kruszonka:

W misce mieszamy wszystkie składniki kruszonki, układamy je na blaszce wyłożonej pergaminem i zapiekamy w piekarniku o temperaturze 175 stopni Celsjusza, ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu migdałową kruszonkę.

Śmietana Amaretto:

Ubijamy słodką śmietanę z cukrem pudrem i likierem amaretto.

Wykończenie:

Sernik kroimy nożem zwilżonym w gorącej wodzie. Na wierzch kładziemy śmietanę amaretto i posypujemy kruszonem migdałowym.



dyniowo-żurawinowe rożki pod klonową pierzynką

Dyniowe scones Bobby Flay'a, to moja jesienna słabość i to przypuszczalnie nie ostatnia. Jak tu się oprzeć pięknej dyni i nie osłodzić nią sobie życia:)

Składniki: 8 rożków

- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1/3 szklanki cukru trzcinowego,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki sody do pieczenia,
- 3/4 łyżeczki mielonego cynamonu,
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 113 gram zimnego masła,
- 1/2 szklanki zimnej maślanki,
- 1/2 szklanki [puree z dyni](#),
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii,
- 1/2 szklanki suszonej żurawiny,
- 1/4 szklanki kandyzowanego imbiru, drobno posiekanego.
- 1 szklanka słodkiej śmietany 30%,
- 1/4 szklanki syropu klonowego,
- szczypta soli.

Wykonanie:

1. Żurawinę zalewamy wrzącą wodą i moczymy ją około 30 minut, po tym czasie odcedzamy i osuszamy papierem ręcznikowym.

2. Do dużej miski dodajemy przesianą mąkę, sodę i proszek do pieczenia, cynamon, imbir oraz sól. Dodajemy cukier a następnie kawałki zimnego masła, zagniatamy wszystko, tak aby

delikatne grudki wyczuwalne w pod palcami.

3. W drugiej misce mieszamy na gładką masę: maślanę, puree z dyni oraz ekstrakt wanilii. Zawartość miski wlewamy do miski z mąką dodajemy kandyzowany imbir i żurawinę. Mieszamy krótką chwilę.

4. Stolnice posypujemy mąką, przekładamy ciasto ugniatamy, posypujemy z wierzchu mąką i rozwałkowujemy okrągły placek na grubość około 3,5-4 cm. Następnie wykrawamy 8 rożków.

5. Rożki układamy na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym lub matą silikonową. Pieczemy w temperaturze 170 stopni Celsjusza ok. 20-25 minut. Studzimy co najmniej 15 minut przed podaniem.

6. W zimnej misce ubijamy na sztywno śmietanę wraz z syropem klonowym i szczyptą soli.



dyniowe babeczki z prażonymi pestkami

Sezon na dynię rozpoczął się już jakiś czas temu i trwa nadal kusząc mnie swoimi ponętnymi kształtami, kolorem zachodzącego słońca i mega dawką witamin.

Tym razem postanowiłam podjąć się współpracy z moimi najmłodszymi domownikami:). Dzieci nie tylko uwielbiają pałaszować babeczki, ale również pałają ogromną chęcią pomocy. Przepis jest o tyle prosty, że nie wymaga użycia elektrycznej aparatury i każdy mały ma wystarczająco dużo siły by zamieszać „łyżką w misce”.

Składniki: ok. 20 cupcakes



- 3/4 szklanki oleju rzepakowego,
- 1 1/2 szklanki cukru trzcinowego,
- 3 duże jajka,
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki pszennej pełnoziarnistej,
- 2 łyżeczki cynamonu,
- 1 łyżeczka sody do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,

- 1 szklanka uprażonych na patelni pestek z dyni,
- 3 szklanki świeżo utartej dyni.

Wykonanie:

1. W dużej misce dokładnie mieszamy cukier, jajka, olej i ekstrakt wanilii. Następnie dodajemy przesiane mąki, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól. Całość mieszamy trzepaczką.
2. Do powstałej masy dodajemy uprażone pestki z dyni oraz świeżo utartą dynię i delikatnie mieszamy całość.
3. Wypełniamy masą babeczki wyłożone bibułkami do 2/3 wysokości. pieczemy ok. 35 minut w temperaturze 165 stopni Celsjusza.
4. Po upieczeniu studzimy, następnie dekorujemy posypując cukrem pudrem (opcjonalnie).



zakrecone czekoladowo- pomarańczowe muffinki

Muffinki te zdecydowanie zachwycają doskonałym połączeniem smaku, wilgotnością i świeżością. Wprawdzie są bardzo pracochłonne, ale efekt końcowy jest w stanie zachwycić nawet tych, co specjalną miłością nie darzą łakoci:). Przepis ten pochodzi z książki „*Make It Easy, Wolfgang Puck*”. Była to moja pierwsza książka zakupiona za oceanem, w związku z tym, za każdym razem jak po nią sięgam ogarnia mnie sentyment do tamtych czasów i pierwszych eksperymentów kulinarnych:)

Składniki:

- 1 1/2 szklanki mąki pszennej,
- 1/2 szklanki cukru,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 1 jajko,
- 115 gram roztopionego masła,
- 1/2 szklanki maślanki,
- 1/2 szklanki świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy,
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii,
- 1 łyżeczka startej skórki z pomarańczy,
- 2 łyżki gorzkiego kakao,
- 1/2 szklanki drobno posiekanej gorzkiej czekolady.

Wykonanie:

1. Mąkę przesiać do dużej miski dodać cukier , proszek do pieczenia i sól.

2. W drugiej misce ubijamy jaja z masłem, maślanką, sokiem pomarańczowym, wanilią i skórką pomarańczową. Następnie dobrze wymieszaną masę wlewamy do miski z suchymi składnikami i mieszamy do całkowitego połączenia.

3. Powstałą masę dzielimy na dwie części i do jednej z nich dodajemy kawałki gorzkiej czekolady oraz kakao, a następnie mieszamy.

4. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni Celsjusza, a w międzyczasie wypełniamy foremki na muffinki dwoma masami (pełna łyżka masy pomarańczowej i pełna łyżka masy czekoladowej) do 2/3 wysokości.

5. Pieczemy 12 minut, a następnie obracamy formę z muffinkami i zapiekamy kolejne 5-8 minut.



smakowite drożdżowe gofry

Gofry, w wielu amerykańskich restauracjach typu bistro serwowane są na śniadanie. W towarzystwie bekonu i syropu klonowego, tworzą zaskakująco dobre połączenie. Ciasto na gofry, którym jestem zauroczona różni się tym, że zamiast proszku do pieczenia i sody używam świeżych drożdży. Dzięki nim są one bardzo subtelne w smaku. Ciasto przygotowuję zazwyczaj w piątkowy lub sobotni wieczór, a następnego poranka serwuję ciepłutkie, pachnące gofry domownikom z ich ulubionymi dodatkami. Jest to śniadanie, którym należy się delektować, by dobry posmak towarzyszył nam przez resztę dnia:)

Składniki:



- 2 szklanki mąki,
- 1 łyżka cukru,
- 9 gram świeżych drożdży,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 2 szklanki ciepłego mleka,
- 1 jajko,
- 80 gram roztopionego masła.

Wykonanie:

1. W dużej misce, rozpuszczamy w ciepłym mleku drożdże i dodajemy cukier. Następnie dodajemy przesianą mąkę i sól.

Całość mieszamy przy pomocy trzepaczki, aż składniki całkowicie się połączą. Miskę z ciastem zalepiamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1,5 godziny. Po tym czasie odstawiamy do lodówki na całą noc.

2. Rano, wyjmujemy ciasto z lodówki, do którego dodajemy roztopione masło i lekko roztrzepane jajko. Całość mieszamy. Powstała masa będzie bardzo gęsta. Chochelką przelewamy masę na rozgrzaną gofrownicę, zapiekamy na złoty kolor. Serwujemy ciepłe gofry z ulubionymi dodatkami:)



* Przepis, który został przeze mnie troszkę zmieniony, pochodzi z książki „The 150 Best American Recipes”

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:)



[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 nada 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 przecedzamy 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 „trząsł”.

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.
