

Książka kucharska



Paula Zakrzewska

Bożena Rużycka



Warszawa 2020

WSTĘP

POZIOMY TRUDNOŚCI W PRZYGOTOWANIU POTRAW



ŁATWE

Sam dasz radę przygotować potrawę.



ŚREDNIE

Potrzebujesz pomocy osoby dorosłej w części zadań, żeby przygotować potrawę.



TRUDNE

Osoba dorosła powinna Ci pomagać, przy przygotowaniu tej potrawy.

Spis treści

WSTĘP.....	1
POZIOMY TRUDNOŚCI W PRZYGOTOWANIU POTRAW	1
DESERY.....	3
Gofry z bitą śmietaną i dodatkami	5
Ciasteczka cynamonowe z żurawiną	4
Biskwit z owocami i bitą śmietaną	4



DESERY



Gofry z bitą śmietaną i dodatkami



ŚREDNIE

Potrzebujesz pomocy osoby dorosłej w części zadań, żeby przygotować potrawę.

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mleka
- 2 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1/3 szklanki oleju do masy
- 1/4 szklanki oleju do wysmarowania gofrownicy
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 1 śmietana kremówka 36% 500ml
- 2 śmietan-fix
- 1/2 szklanki cukru pudru
- Owoce do dekoracji (np. brzoskwinie w puszcze)

wsypać do miski



Jajka rozbić i oddzielić żółtko od białka do dwóch różnych misek.

Do żółtka wsypać: mąkę, olej, mleko, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy

mikser



Zmiksować wszystkie składniki do uzyskania jednolitej, gładkiej masy.

Białka z drugiej miski ubić na sztywną pianę.

mieszać



Ubitą pianę przełożyć do miski z wcześniej zmiksowanymi składnikami.

Całość delikatnie wymieszać łyżką do połączenia się wszystkich składników.



Przy tej pracy będzie Ci potrzebna pomoc osoby dorosłej.

Rozgrzaną gofrownicę smarujemy pędzelkiem zamoczonym w oleju. Potem nalewamy ciasto do gofrownicy.

Gofry będą gotowe kiedy przybiorą kolor lekko brązowy. Dalej gofry należy odłożyć do ostygnięcia.



W głębokim naczyniu musimy zmiksować ze sobą: śmietanę kremówkę, 3 duże łyżki cukru pudru i 2 torebki śmietan-fix.

Ubijamy na sztywną masę. **Trzeba pamiętać, żeby nie miksować za długo bo śmietana może się zważyć!**



Owoce wyjąć z puszki i odsączyć na sitku. Przy pomocy osoby dorosłej kroimy je w kostkę.

Ubitą śmietanę nałożyć łyżką na gofry i udekorować owocami.



wsypać do miski



mikser



mieszać



pieczenie



dekoracje





Ciasteczka cynamonowe z żurawiną



ŚREDNIE

Potrzebujesz pomocy osoby dorosłej w części zadań, żeby przygotować potrawę.

Potrzebne składniki:

- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/2 masła roślinnego
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka cynamonu
- Szczypta soli
- 1 żółtko
- 1/2 szklanki suszonej żurawiny
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cynamonu

wsypać do miski



Do miski wsypujemy: mąkę, masło, cukier puder, cynamon, sól oraz żółtko.

ugniatać



Składniki w misce zagniatamy rękoma aż do połączenia się wszystkiego w jedną masę.

mieszać



Do zagniecionego ciasta dodajemy żurawinę. Wszystko razem łączymy. W oddzielnej miseczce mieszamy 4 łyżki cukru z 1 łyżeczką cynamonu.

Tak przygotowane ciasto dzielimy na kilka porcji, z których formujemy małe kuleczki.



Mieszanę cukru i cynamonu wysypujemy na talerzyk. Gotową kulkę obtaczamy w mieszaninie cukru i cynamonu. Lekko dociskamy, aby powstało spłaszczone ciastko.

Odstawiamy na 1 godzinę do lodówki.



Przy tej pracy będzie Ci potrzebna pomoc osoby dorosłej.

Ciasteczka kładziemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Tak przygotowane ciasteczka wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180°C i pieczemy przez 20 minut (do momentu aż ciastka nabiorą złotobrązowego koloru).



wsypać do miski



ugniatać



mieszać



kulki



pieczenie





Biskwit z owocami i bitą śmietaną



ŚREDNIE

Potrzebujesz pomocy osoby dorosłej w części zadań, żeby przygotować potrawę.

Potrzebne składniki:

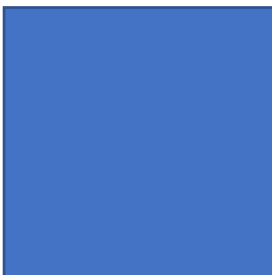
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- 1/2 szklanki białego cukru
- 1 śmietana kremówka 36% 500ml
- 2 śmietan-fix
- 1/2 szklanki cukru pudru
- Owoce do dekoracji (np. banan, mandarynki, rodzynki)



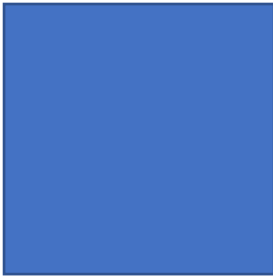
Do miski wsypujemy cukier i jajka. Miksujemy składniki do uzyskania lekkiej piany.



Następnie do masy dodajemy mąkę. Wszystkie składniki mieszamy razem do uzyskania jednolitej, gładkiej masy.



Na papierze do pieczenia rysujemy koła o średnicy 12-15cm. Będzie potrzebnych 8-9 takich okręgów. Do tego zadania dobrze sprawdzi się mały talerzyk lub spodeczek, który będziecie mogli samodzielnie obrysować ołówkiem na papierze. Papier układamy na blaszce.



Na tak przygotowane okręgi wylewamy łyżką gotową masę. **Trzeba pamiętać, żeby nie nałożyć za dużo, bo wtedy biszkopty będą za grube i trudno będzie je zgiąć!**



Przy tej pracy będzie Ci potrzebna pomoc osoby dorosłej.

Tak przygotowane biszkopty wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180°C i pieczemy od 5 do 8 minut (do momentu aż biszkopty nabiorą złotego koloru).



Upieczone biszkopty zdejmujemy z blaszki i odwracamy na drugą stronę układając dalej na papierze do pieczenia. Ściereczkę, która będzie na tyle duża aby zakryć wszystkie nasze biszkopty, moczymy w zimnej wodzie i przykrywamy ciasto żeby ostygło, ale nie wyschło. Kiedy biszkopty nie będą już gorące możemy zacząć je dekorować.



W głębokim naczyniu musimy zmiksować ze sobą: śmietaną kremówkę, 3 duże łyżki cukru pudru i 2 torebki śmietan-fix.

Ubijamy na sztywną masę. **Trzeba pamiętać, żeby nie miksować za długo bo śmietana może się zważyć!**



Owoce przy pomocy osoby dorosłej obieramy i kroimy w kostkę.

Za pomocą szprycy lub łyżeczki nakładamy pasek bitej śmietany na środku ostudzonego biszkoptu. Następnie kładziemy kilka owoców (około 3 kawałki) na śmietanę. Nakładamy drugą warstwę śmietany na owoce, tak by boki biszkoptu też były nią posmarowane. Biszkopt zginamy na pół.

Trzeba pamiętać, żeby śmietana nie wypłynęła!

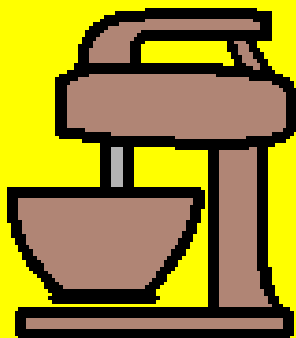
dekoracje



Czekamy dłuższą chwilę, żeby boki przykleiły się do śmietany i dekorujemy pozostałymi owocami. Tak robimy z każdym z biszkoptów. Na sam koniec możemy gotowe już Biskwity posypać cukrem pudrem.



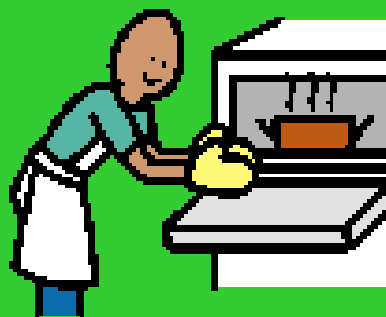
mikser



mieszać



pieczenie



dekoracje

