



Ciasteczko Cieszyńskiej Krainy przepisy uczestników konkursu



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa Inwestująca w obszary wiejskie.
Folder współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 – LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Opracowanie LGD „Cieszyńska Kraina”. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013



1 miejsce - ANASTAZJA TOMICA
„Świąteczne pierniczki z niespodzianką”

Piernik:

120 gr. miodu,
3 łyżki brązowego cukru,
3 łyżki masła,
1 szklanka mąki,
1 łyżeczka ciemnego rumu,
1 łyżka przyprawy do piernika,
1 łyżeczka sody oczyszczonej,
50 gr. orzechów mielonych,
galaretka porzeczkowa,
masa marcepanowa (migdały i cukier),
polewa czekoladowa.

34 ŚWIĄTECZNE PIERNICZKI
Z NIESPODZIANKĄ

Ze składników sporządzić ciasto piernikowe upiec, na to wylać tężającą galaretkę, na to wyłożyć masę marcepanową, obciążyć deseczką oblać polewą, pokroić w kosteczkę lub piec w małych foremkach potem w nich przekładać warstwy.

2 miejsce - DANUTA GABRYŚ
„Ule z pszczółką”

Ciasto na ule:

20 dkg mielonych orzechów włoskich,
20 dkg cukru pudru,
1 białko.

Masa:

10 dkg masła,
pół szklanki adwokat, 5 dkg cukru pudru.

23

ULE Z
PSZCZÓŁKĄ

Wymieszać dokładnie orzechy z cukrem pudrem i białkiem. Przygotować masę. Utrzeć masło z cukrem pudrem i adwokatem. Wypełnić foremkę ciastem, pozostawiając wgłębienie i wypełnić je masą. Zakleić waflem.

Uformować pszczółki z masy marcepanowej (mielone migdały, cukier puder, mleko w proszku). Ozdobić płatkami migdałów i czekoladą.

3 Miejsce - ANDRZEJ BRODA
„SŁODKO-MLECZNA WOŁOWINKA”

Ciasto:

- 250 dkg mąki,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 100 g cukru pudru,
- 1 paczka cukru waniliowego,
- szczypta soli,
- 2 jajka,
- 125 g masła lub margaryny.

Masa:

- ½ kostki margaryny,
- 10 dkg krówek,
- ¼ szklanki wody,
- pół szklanki cukru,
- 1 szklanka mleka w proszku.

Z ciasta wykroić krówki, sklejać gorącą masą, polukrować.



4 Miejsce - LIDIA KURCZYK
„Kokosowe pingwinki”

- 15 dkg biszkoptów zetrzeć na tarce, dodać 15 dkg wiórków kokosowych, dodać 2 łyżki rumu,
- 8 dkg cukru pudru, cukier waniliowy, 15 dkg masła – wszystkie składniki zagnieść.

Z ciasta robić kulki wielkości orzecha włoskiego a następnie uformować łezkę. W każdej łezce zrobić zagłębienie, do którego dodać adwokat.

Napełnione łezki oblać białą czekoladą, przykleić nosek ze skórki pomarańczowej – pozostawić do zastygnięcia.

Następnie stopić ciemną czekoladę, zanurzyć łezki, przykleić połówki migdałów (skrzydełka).

Z ciemnej czekolady zrobić oczka.

Adwokat: 4 żółtka utrzeć z 10 dkg cukru pudru, cukrem waniliowym, dodać połowę puszkę mleka skondensowanego - wymieszać. Dodać powoli 125 ml spirytusu - wymieszać. Powoli gęstnieje



5 Miejsce - KRZYSZTOF HADUCH

Babeczki pod wpływem

Składniki:

100 g czekolady mlecznej, orzechy laskowe,
krem karmelowy,

Składniki na krem karmelowy:

1 puszka masy karmelowej,
200g masła,
2 kieliszki spirytusu,

Masło ucieramy, ciągle mieszając dodajemy po trochu masę karmelową, na końcu spirytus.

Papierowe papilotki do babeczek dokładnie smarujemy roztopioną czekoladą mleczną.

Po zastygnięciu czekolady delikatnie pozbywamy się papilotek.

Do każdej babeczki kładziemy po orzeszku laskowym i całość wypełniamy kremem karmelowym z dodatkiem spirytusu.

Ozdabiamy „piskami” roztopionej czekolady

WYRÓŻNIENIE - MARCELINA GABRYŚ

„Rajskie jabłuszka”

Masa na jabłuszka:

100 g zmielonych płatków migdałowych,
100 g zmielonego kokosu, 250 g cukru pudru,
80 g masła, odrobinę spirytusu, pół białka,
100 g mleka w proszku

Masa na listeczki

50 g masła, 300 g cukru pudru,
100 g mleka w proszku, 1 białko

Masa na kruche ciasteczka

120 g mąki tortowej, 80 g masła,
40 g cukru pudru, 2 żółtka ugotowane

Dodatkowo: czerwony i zielony barwnik spożywczy, gorzka czekolada, słupki migdałów (ewent. goździki), biała czekolada.

Składniki na poszczególne masy połączyć. Część masy na jabłuszka zabarwić na czerwono i formować kule.

Masę na listeczki zabarwić na zielono i uformować listki. Ogonek wykonać z migdała i oblać czekoladą gorzką.

Gotowe jabłuszka przykleić do kruchego ciasteczka roztopioną białą czekoladą.

WYRÓŻNIENIE - GUSTAW BRODA

Stokrotka

Składniki na ciasto:

300 g mąki

200 g masła

100 g cukru pudru

1 jajko

Z podanych składników zagnieść ciasto i wylepiać foremki z kształcie babeczek

Składniki na masę krówkową:

125 g margaryny

100 g krówek

1/4 szklanki wody

1/2 szklanki cukru

1 szklanka mleka w proszku

45 STOKROTKA

Margarynę, krówki, wodę i cukier dajemy do garnka z grubszym dnem i stawiamy na palnik z małym ogniem. Powoli wszystko zacznie się roztopiać, wtedy zaczynamy mieszać, aby składniki się ładnie połączyły. Po ostudzeniu mieszamy dokładnie z mlekiem w proszku. Tak otrzymaną masą krówkową wypełniamy babeczki i ozdabiamy ryżem preparowanym, tworząc płatki stokrotki.

WYRÓŻNIENIE - MAŁGORZATA STEBEL

Ciasteczka „Płomycki”

Ciasteczka kruche spód:

60 dkg mąki, 20 dkg masła, 20 dkg margaryny, 20 dkg cukru pudru,

4 żółtka, sól do smaku

Wszystkie składniki dajemy na stół, siekamy nożem i zagniatamy. Rozwałkowujemy i wykrawamy foremkami ciasteczka (foremki wg uznania). Pieczemy na złoty kolor w temperaturze ok. 180°C. Pozostawiamy na równej powierzchni do wystygnięcia.

Następnie składamy po dwa ciasteczka smarując je marmładką.

Rurki (świece):

50 dkg mąki, 1/2 kostki margaryny, 1/2 kostki masła, 2 jajka, 15 dkg cukru pudru, 3 dkg kakao, 12 dkg orzechów włoskich (zmielonych)

Wszystkie składniki razem zagnieść i obklejać oba końce metalowych rurek na długości ok. 3 cm. Piec w temperaturze ok. 180°C. Gorące zdejmować z rurek, pozostawić do wystygnięcia, a następnie napełnić masą.

Masa:

1/2 l mleka, 1/2 szklanki cukru, 1/2 szklanki mąki

20 PŁOMYCKI
Trochę mleka odlać (ok. 1/2 szklanki) dodać cukier i mąkę, wymieszać. Resztę mleka zagotować. Do gotującego się mleka wlać rozmieszaną mąkę z cukrem. Wszystko gotować aż zgęstnieje (powstanie budyń). Pozostawić do wystygnięcia. Następnie dokładnie ucieramy 1/2 kostki margaryny i 1/2 kostki masła. Później dodajemy (po łyżce) ostudzony budyń ciągle ucierając. Pod koniec ucierania dodajemy spirytus (w ilości według własnego uznania :).

Na przesmarowane marmładką kruche ciasteczka wstawiamy napełnioną kremem rurkę na wierzchołku, której umieszczamy obranego ze skórki migdała (który służy za imitację płomienia).

Następnie dekorujemy, przyozdabiamy według własnego uznania i fantazji:)

WYRÓŻNIENIE - SYLWESTER KAŁUŻA
Choinki adwokatowe

20 dkg biszkoptów mielonych,
10 dkg masła,
10 dkg cukru pudru,
2 łyżki rumu,
2 łyżki kakao,
1 łyżka mleka. } zagnieść

Masa:

kostka margaryny,
10 dkg cukru pudru,
0,25 l adwokat.



WYRÓŻNIENIE - MAGDALENA KAŁUŻA
Babeczki mleczne

30 dkg mąki,
15 dkg masła lub margaryny,
10 dkg cukru pudru,
2 żółtka,
2 łyżki śmietany. } zagnieść

Krem do babeczek:
½ kostki masła,
½ kostki margaryny,
½ szklanki wody,
20 dkg cukru pudru. } rozpuścić,
ostudzić



Do zimnego dodać 1 opakowanie mleka w proszku,
miksować do uzyskania gęstej jednolitej masy



KRYSTYNA MAŁYSZ

„Ule laciata”

15 dkg mielonych biszkoptów, 12 dkg cukru pudru,
8 dkg masła, 4 dkg kakao, rum do zarobienia

Masa:

1 setka spirytusu, 3 żółtka,
1 mleko skondensowane słodzone.

BARBARA LIPKA

„Sesamki”

30 dkg masła, 15 dkg cukru pudru,
3 żółtka, pół łyżeczki amoniaku,
20 dkg sezamu, 40 dkg mąki.

Wyrobić, oziębic, zwałkować i wykrawać foremką.
Upieczone smarować nutellą i ozdobić.



KATARZYNA KULA

„Muchomorki”

Ciasto:

45 dkg mąki, 30 dkg masła,
5 dkg cukru pudru, 3 gotowane żółtka.
Wykrawać foremką. Upiec.

Masa: 2 jajka ubić na parze z 15 dkg cukru
Utrzeć 10 dkg masła i dodać masę jajeczną.
Dekorować według pomysłu.

MARTYNA TOMICA
„Świąteczne ciasteczka”

30 dag mąki pszennej,
15 dag mąki ziemniaczanej,
15 dag masła, 10 dag cukru pudru.

Zarobić, wykrawać ciasteczka i piec, sklejać dżemem i dekorować





WILLA SŁONECZNA
„CIASTECZKO ORZECHOWE Z KARMELEM”

40 dkg masła, 16 dkg cukru pudru,
60 dkg mąki gładkiej, 20 dkg orzechów mielonych
Wyrobić i dać na 1 godz. do lodówki.
Wykroić formę i ozdobić.

Karmel:

1 słodzone mleko skondensowane, 37 dkg masła lub
margaryny, 2-3 łyżki rumu.
Zamkniętą puszkę z mleka gotować 2 godz. w wodzie.
Po ostudzeniu połączyć z utartym masłem

MAŁGORZATA PASZEK
”Bakaliowe kupki”

Ciasto:

20 dag masła, 6 dag puder,
7 dag orzechów, 25 dag mąki.

Nadzienie:

20 dag rodzynek, rum wg uznania
6 dag mielonych orzechów, dżem brzoskwiniowy,
morele, śliwki suszone.
Polewa czekoladowa



JOANNA KUDEŁKA
Kocie oczka z tela

60 dkg mąki, 20 dkg masła,
20 dkg margaryny, 20 dkg cukru pudru,
4 żółtka, sól do smaku.

Dajemy mąkę i wszystkie składniki na stół i siekamy
nożem. Zagniatamy ciasto i wykrawamy foremkami.
Po upieczeniu smarujemy marmoladą i sklejamy.

PAWEŁ MAŁYSZ
„Świece adwokacki”

15 dkg mielonych biszkoptów, 12 dkg cukru pudru,
8 dkg masła, rum do zarobienia, opłatek,
migdały, biała czekolada.

Masa wypełniająca:

1 setka spirytusu,
3 żółtka,
1 mleko skondensowane słodzone.





SYLWIA SZCZEPAŃSKA
Migdalowo – adwokatowy raj

10 dkg migdałów (zmielić), 20 dkg masła
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru, 2 żółtka, 2 szklanki mąki

Składniki zagnieść, rozwałkować i wykrawać ciastka foremkami.

Krem adwokatowy:

4 żółtka, 3 łyżki cukru pudru ucierać,
dodawać mleko zagęszczone (1 puszka),
100 mililitrów spirytusu, $\frac{1}{2}$ kostki masła (rozpuścić)
Ciastka posmarować adwokatem i skleić,
na górę ugotować krem.

3 łyżki śmietany, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, $\frac{1}{2}$ kostki masła
10 dkg migdałów zmielonych
Gotować 5 minut ciągle mieszając i dawać na ciastka,
udekorować.

KRYSTYNA CZYŻ
„SŁODKIE LEŚNE SZYSZKI”

Kostka margaryny, 25 dkg krówek, $\frac{1}{2}$ szklanki wody,
1 szklanka cukru, 3 łyżki kakao, 2 szklanki mleka
w proszku, 15 dkg ryżu preparowanego.

Rozpuścić margarynę, dodać cukier, kakao i wodę.
Dołożyć krówki i mieszać, podgrzewając aż masa stanie
się jednolita i gładka. Masę zdjąć z ognia i dodać do niej
kilka kropel aromatu.

Jeszcze ciepłą masę przełożyć do miski i połączyć
z mlekiem w proszku. Wsypać ryż i dokładnie
wymieszać. Formować szyszki



JUSTYNA PASTERNY
Ule

20 dkg herbatników, 16 dkg cukru pudru,
8 dkg masła, 2 łyżki kakao,
1 łyżka mleka, garść orzechów mielonych, rum.

Masa do uli:

1 kostka masła, 20 dkg cukru pudru,
2 żółtka, 3 łyżki rumu,
2 łyżki kakao, 10 dkg orzechów.

Do środka masy „niespodzianka”, ja akurat dałam
rodzynekę i wafel żeby zamknąć masę.



HALINA BRODA
„ŚNIEŻNE GWIAZDKI”

Ciasto:

5 dkg orzechów włoskich, 25 dkg maki, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego, 10 dkg cukru, 2 łyżki kakao, 1 łyżeczka cynamonu, 1 jajko, ½ kostki masła.

Masa:

½ kostki margaryny, 10 dkg krówek, ¼ szklanki wody, pół szklanki cukru, 1 szklanka mleka w proszku

Z ciasta wykroić gwiazdki, upieczone gwiazdki sklejać gorącą masą krówkową, polukrować



AGNIESZKA ŻURAT
„Śnieżne orzeszki”

Orzeszki:

25 dkg maki,
15 dkg masła,
10 dkg cukru pudru,
1 żółtko,
1-2 łyżki kakao.

Zagnieść ciasto i upiec w foremkach.

Krem do orzeszków:

15 dkg cukru pudru,
15 dkg masła,
10 dkg orzechów mielonych,

Masło utrzeć z cukrem, dodać orzechy i trochę spirytusu. Można dodać rodzynki.
Końcówki obtaczać w polewie czekoladowej i wiórkach kokosowych.



ANIELA PINKAS
„Ciastko z grzybkiem”

Ciasto:

½ kg maki, 1 ½ kostki masła,
15 dkg cukru pudru,
6 dużych łyżek orzechów, 2 żółtka gotowane,
1 żółtko surowe.

Zrobić ciasto. Wałkować i wykrawać foremką (dowolny wzór). Ciasteczka piec.

Masa:

1 ½ kostki masła, 2 jajka, ok. 3-4 łyżki cukru pudru. Jajka ubić na parze i wymieszać z utartym masłem.

Do masy dodać orzechy oraz rum do smaku. Dekorować płatkami migdałowymi z dodatkiem lukru czarnego i zielonego.





DOMINIKA GORGOSZ
JASZOWIECKIE GRZYBK

Ciasto kruche - potrzebne na górę i spód
pod kapeluszem oraz nóżkę grzybka

14 dag mąka,

10 dag masła,

4 dag cukier puder,

1 żółtko,

Całość zagnieść i dać do lodówki na 30 min.

Masa:


2 żółtka,

2-3 łyżki cukru pudru, spirytus do smaku (1-2 łyżki)

Całość utrzeć na puszystą masę i dodać do smaku
spirytus oraz 1-2 łyżek kawy (wedle uznania).

Kolejno trzeba dodać taką ilość mleka w proszku aby
masa nie była za rzadka (muszą się kleić).

Do dekoracji grzybków można wykorzystać
czekoladę i mak! Smacznego grzybobrania.



WIESŁAWA MADZIA
Babeczki czekoladowo - malinowe

Babeczki:

30 dkg mąki,

20 dkg masła,

10 dkg cukru pudru,

1 żółtko,

zagnieść, wykleić foremki na babeczki.

Piec 10 min. w temp 170°C

Nadzienie:

½ szklanka wody,

1 ½ szklanki cukru,

Gotować 15 minut.

Do tego dodać po odstawieniu z ognia:

1 kostkę margaryny,

3 łyżki kakao,

25 dkg mleka w proszku,

Do masy malinowej: zamiast wody dać sok z malin
(nie dodawać kakao).

ANNA PIECZKA
Krajanka rumowo – miodowa

Ciasto:

40 dkg mąki, 30 dkg cukru pudru,
2 łyżki miodu, 3 dkg masła,
½ szklanki mleka, 2 jajka,
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wszystkie składniki wymieszać dać na blaszkę i upiec.
Wystudzone ciasto pokroić na małe kwadraty.

Polewa:

8 łyżek mleka
40 dkg cukru pudru
7 łyżek masła
4 łyżki kakao

6

KRAJANKA
RUMOWO-MIODOWA

Wszystko gotować na małym ogniu ciągle mieszając,
dodać 0,25 ml. spirytusu i 0,25 ml. rumu. Ciastka robić
w polewie i obtoczyć w kokosie, układać do wysuszenia
pojedynczo na tacki

ANETA HADUCH
Słodka Rotunda

Ciasto na rotundy:

140 g masła, 160 g cukru pudru, 300 g okrągłych biszkoptów, 4 łyżki rumu
(mniej lub więcej w zależności od konsystencji ciasta)

Nadzienienie:

1 puszka mleka skondensowanego słodzonego, 200 g masła,
2 kieliszki spirytusu
Dodatkowo: wafle tortowe (andruty), 1 czekolada mleczna

Biszkopty rozdrobnić np. blenderem na proszek.
Dodajemy: masło, cukier puder i rum.

46

SŁODKA
ROTUNDA

Wszystkie składniki łączymy razem i wyrabiamy na jednolitą masę.
Formujemy w kształt rotundy zostawiając w środku miejsce
na nadzienienie.

Puszkę mleka skondensowanego gotujemy przez 3 godziny w wodzie,
pilnując, aby cały czas puszką była całkowicie pokryta wodą.

Po wystygnięciu otrzymujemy w ten sposób gotowy karmel.

Masło ucieramy, ciągle mieszając dodajemy po trochu nasz karmel,
na końcu spirytus. Masą obficie napełniamy rotundy, zamykając je
krążkiem wyciętym z wafli. Wierzch ozdabiamy stopioną czekoladą.
Oczywiście jest to nic innego jak klasyczny „ul” w unikatowej wersji
Cieszyńskiej. Foremkę konieczną do wykonania tego typu ciasteczka
stworzyłam sobie metodą prób i błędów z modeliny :)



ANNA BRODA
„Krucho truskawka”

Składniki na ciasto: 30 dkg mąki, 20 dkg masła,
10 dkg cukru pudru, 1 jajko.
Zagnieść ciasto i wylepić foremki.

Masa: 20 dkg masła, 20 dkg cukru pudru,
galaretko truskawkowa

Masło z cukrem utrzeć na puszystą masę na koniec
dodać galaretkę.

Udekorować lukrem – lukier z dodatkiem soku
z buraczka.

JUSTYNA TOMICA
„Orzeszki”

Ciasto:

30 dag mąki, 20 dag masła,
10 dag cukru pudru, łyżka kakao, 1 jajko
Zarobić, wyklejać orzeszki i piec,
nadziewać masą, sklejać.

Masa:

Kostka masła
30 dag zmielonych orzechów zalać
kieliszkiem wódki, rumu
4 łyżki gorącego mleka
Utrzeć masę z masłem



JOANNA ARNDT
„MINI RURKI”

Ciasto:

250 g mąki, 100 g masła,
½ szklanki śmietany 18%.

Wszystko połączyć zagnieść, rozwałkować, wycinać
cienkie paski, nawijać na foremki, upiec w temp. 170°C
na złoty kolor.

Masa:

200 g masła, 100 g cukru pudru,
½ szkl. adwokatu

Wszystkie składniki połączyć, nadziewać rurki.



ŁUKASZ NENICZKA
Rumowe pawie oczka

Składniki:

20 dkg masła, 25 dkg cukru pudru,
25 dkg mleka w proszku,
trochę rumu, polewa czekoladowa, posypka kolorowa

Sposób wykonania:

Wyrobić ciasto, formować kulki, włożyć do posypki,
żeby spód był kolorowy, zrobić w środku dziurkę
i wypełnić polewą czekoladową.





EWELINA SZCZEPAŃSKA
Rafaello

½ szklanki wody, } zagotować,
1 szklanka mleka, } wystudzić
30 dkg mleka w proszku,
½ kostki masła,
20 dkg kokosu,
20 dkg migdałów – sparzyć i obrać ze skórki

Mleko wsypać na miskę, dodać masło i zagotowaną wodę z cukrem, dodać spirytus, wyrobić, kulać kulki do środka migdał, obtoczyć w kokosie

ANNA HERZYK
Rogaliki – pierogi

30 dkg mąki, 30 dkg margaryny mlecznej (nie Palma)
2 dkg drożdży, } rozrobić
trochę mleka, }
1 łyżka cukru, cukier waniliowy,
Wyrobić i dać do lodówki na 2 godziny
marmelada

Ciasto rozwałkować, wykrawać kółka, kłaść marmeladę i składać jak pierogi. Piec w temperaturze 180°C.



JOANNA KOSTKA
Babeczki

20 dkg masła, 10 dkg cukru pudru,
1 żółtko,
10 dkg orzechów mielonych,
30 dkg mąki.

Zagnieść ciasto, dać do foremki i upiec.

Masa:

15 dkg cukru pudru, ½ szklanki wody
Zagotować i ostudzić, dodać mleka w proszku, dawać do foremki



DOROTA KULA
„Rohliki”

Ciasto:
40 dag mąki, 8 dag orzechów mielonych
8 dag cukru pudru, 25 dag masła

Wyrobić. Wylepić foremki. Upiec.

Masa:

14 dag cukru } ubić na parze
2 jajka }

15 dag masła utrzeć i dodawać do masy masę jajeczną
Do tego dodać łyżkę kakao i łyżkę kawy.





MARIA WIESNER
Aniołek od serca

250 g mąki pszennej,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
100 g cukru, 125 g masła,
1 opakowanie cukru waniliowego,
szczypta soli,
4 krople aromatu cytrynowego,
1 jajko.

Do przesmarowania: ulubiona czerwona konfitura,
np. wiśniowa Do dekoracji: lukier z białka i cukru pudru

Z podanych składników wyrobić ciasto zostawić potem
w lodówce na 2 godziny. Rozwałkować cienko
i wykrawać aniołki. W połowie z nich
wykroić serduszko.

Piec w piekarniku przez ok. 15 min w 170 stopniach.
Po wystudzeniu przesmarować konfiturą i ozdobić
lukrem.

DAWID PODŻORSKI
„ULE”

Składniki:

16 dag herbatników, 16 dag cukru pudru,
6 dag masła, 6 łyżek rumu.

Zmieszać herbatniki. Masło utrzeć z cukrem.
Dodać herbatniki i rum, wymieszać.

Nadzienie:

1 żółtko
6 dag masła
5 dag cukru pudru
½ cukru waniliowego
Spirytus

Masło utrzeć z cukrem. Dodać żółtko
i spirytus.



GRAŻYNA ŁOMOZIK
„Babeczki z nadzieniem bakaliowym”

Ciasto na babeczki:
250 g mąki, 100 g cukru pudru,
100 g masła, 2 żółtka.

Wszystko razem zagnieść, wylepiać foremki piec
w temp. 175°C na złoty kolor.

Masa bakaliowa:

100 g masła,
½ szklanki śmietanki kremówki,
½ szklanki cukru.

Wszystko razem rozpuścić, dodać:

100 g kokosu,
100 g mielonych orzechów,
100 g rodzynek.

Podgotować jeszcze około 10 minut, dodać rum
wg uznania. Napętnić babeczki, dekorować.





JOANNA STEBEL
Żebroczi

20 dkg cukru pudru,
25 dkg mąki, 5 dkg masła,
 $\frac{1}{4}$ szklanki mleka,
2 łyżki miodu, 1 jajko,
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia.

Wszystko wymieszać dać miód, wylać na blachę i gorące pokroić w podłużne kostki. Obtoczyć w polewie i kokosie.

Polewa:
15 dkg margaryny, 25 dkg cukru pudru,
3 dkg kakao,
 $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 1 kieliszek wódki.

Zagotować i wymieszać

KINGA PINDUR
"Świece Kingi"

Krucze ciasto:

30 dkg mąki, 7 dkg cukru,
20 dkg masła, 2 żółtka.

Zagnieść ciasto, piec na złoty kolor.

Masa:

1 setka spirytusu, 3 żółtka,
1 mleko skondensowane słodzone.

Świece:

20 dkg biszkoptów, 8 dkg masła,
10 dkg cukru pudru, 2 łyżki rumu,
2 dkg kokos, 1 łyżka mleka.

Wykonać świecę, ozdobić czekoladą i migdałem.



HALINA CHMIEL
Ruleczka adwokatowa

Składniki ciasto:

35 dkg mąki tortowej,
15 dkg cukru pudru,
18 dkg masła,
7 dkg orzechów mielonych,
1 jajko i 1 żółtko, 1 łyżka kakao.

Zarobić ciasto, wałkować, kroić paski i nawijać na ruleczkę i piec.

Krem:

8 żółtek gotowanych
1 szklanka cukru pudru
1 masło, adwokat
Utrzeć i nadziewać ruleczki



BEATA BRANC - GORGOSZ

Jaworowe BAŁWANKI

Ciasto kruche: na podstawie bałwanek

14 dag maki, 10 dag masła,

4 dag cukru pudru, 1 żółtko.

Całość zarobić, odstawić do lodówki na 30 min, a potem

wyjąć i wykrawać krążki

(można użyć zastępczo np. ciasto na opłatki).

Ciasto na wylepienia foremek do bałwanek:

poniższe składniki zagnieść i wyłożyć foremkę

20 dag drobnego kokosu 20 dag cukru pudru,

2 białka ubite na pianę.

Masa- nałożyć do środka foremki - na ciasto na bałwanki

(wyklejać podobnie jak ule)

12,5 dag masła,

12,5 dag cukru pudru,

1 żółtko,

Spirytus do smaku (1-2 łyżki).

1

JAWOROWE
BAŁWANKI

AGNIESZKA ŻUR

Makowe chlebiczki

2 szklanki mąki wyrabiać z 150 g masła, wyrabiać tak aby powstały grudki. Dodać ½ szklanki cukru, jajko, 2 łyżeczki startej skórki z pomarańczy i 3 krople esencji waniliowej i siekać nożem do uzyskania grudek. Uformować kulę, owinać folią aluminiową i włożyć na 2 godziny do lodówki.

4

MAKOWE
CHLEBICZKI

Nadzienie:

¼ szklanki maku, 2 łyżki startego jabłka, łyżkę posiekanych daktyli, ¾ szklanki mleka i 2 łyżeczki cukru gotować w rondlu przez 15 minut.

Dodać masło (2 łyżeczki), ½ łyżeczki cynamonu, 1 ½ łyżki miodu, 1 łyżkę drobno posiekanych migdałów i łyżeczkę soku pomarańczowego i gotować kolejnych 8 minut.

Ostudzić.

Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, nałożyć masę makową, zlepzić, uformować kształt chleba. Ciastka ułożyć na natłuszczonej blasze i piec 12-15 minut w 180 °C.

RENATA CIĘŻKOWSKA

Ciasteczka z kokosem

Ciasto

20 dkg cukru pudru,
5 dkg masła,
1 całe jajko, } utrzeć

25 dkg mąki tortowej,
2 łyżeczki proszku do pieczenia, } wymieszać

2 łyżki miodu,
¼ szklanki mleka. } rozpuścić

Polewa:

15 dag palmy,
25 dag pudru,
3 dag kakao, } lekko zagotować,
dodać spirytus
½ szklanki mleka.

Do utartej masy dodawać stopniowo mąkę z proszkiem i mleko z miodem. Wszystko dobrze wymieszać, wylać na blachę i piec w temp 170 °C 15 min. Po upieczeniu kroić na kwadraty.

Maczać w polewie i posypać kokosem.

STANISŁAW KOLONKO

Rożeczki waniliowe

Składniki ciasta:

10 dkg cukru mączki

10 dkg mielonych migdałów lub orzechów

20 dkg masła

30 dkg mąki

1 opakowanie cukru waniliowego

Składniki rozrobić, dobrze ugnieść. Z ciasta formować rożeczki (małe). Piec wolno. Ciepłe obwalać w cukrze (dowolna ilość) mączce z cukrem waniliowym.

p.s. przepis zawarty w zbiorze mojej mamy, z przed około 90 lat

CK

Lokalna Grupa Działania
CIESZYŃSKA KRAINA



Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania
„CIESZYŃSKA KRAINA”
ul. Mickiewicza 9
43-430 Skoczów
www.cieszynskakraina.pl
biuro@cieszynskakraina.pl
tel 33 487 49 42