

Viola Grzelka

# DOMOWE CIASTA NA LATO

wypróbuj trzy proste przepisy



MAMUCIEPRZYSMAKI.PL



## 1 Owocowe galette



## 2 Ciasto jogurtowe



## 3 Owocowe brownie



LISTA

# Zakupów

## galette

masto  
cukier  
2 jajka  
mąka  
500 g mieszanych owoców łącznie np. jabłek, moreli, malin  
bułka tarta (opcjonalnie)  
cukier puder do posypania  
przyprawy np. cynamon, wanilia

## jogurtowe

2 jogurty naturalne  
3 jajka  
cukier  
olej słonecznikowy lub rzepakowy  
mąka pszenna  
proszek do pieczenia  
maliny  
masto i bułka tarta do przygotowania brytfanki lub papier do pieczenia

## brownie

2 tabliczki gorzkiej czekolady 70 %  
masto  
6 jajek  
mąka  
cukier  
około 500 g malin i 250 g borówek amerykańskich  
świeża mięta do ozdoby (opcjonalnie)  
cukier puder do posypania



OWOCOWE

# Galette

(dowolna płaska blacha/ 6-8 porcji)

125 g masła  
4 łyżki cukru  
2 jajka  
250 g mąki  
500 g mieszanych owoców  
łącznie np. jabłek, śliwek, jeżyn,  
moreli, malin  
3 łyżeczki bułki tartej  
(opcjonalnie)  
cukier puder do posypania  
przyprawy np. cynamon, wanilia

Jaja roztrzep widelcem. Odejmij 2-3 łyżki do posmarowania ciasta z wierzchu, ewentualnie pozostaw białko z jednego jaja. Miękkie masło utrzyj w misce z cukrem i dodawaj powoli roztrzepane jaja. Następnie dodaj mąkę i zagnieć miękkie i elastyczne ciasto. Włóż ciasto między dwa arkusze papieru do pieczenia, rozwałkuj do średnicy około 30 cm. Możesz też uformować płaski placek palcami. Ciasto wraz z papierem do pieczenia połóż na płaskiej, dużej blasze. Ułóż owoce na środku ciasta pozostawiając ok. 5 cm wolnego brzegu. W razie potrzeby można je dostodzić i posypać przyprawami. Jeśli owoce są bardzo soczyste posyp ciasto wcześniej bułką tartą. Uważając aby nie uszkodzić ciasta, zawiń brzegi do środka tak, aby utworzyła się szczelna miseczka. Posmaruj wierzch ciasta odłożonym wcześniej jajkiem roztrzepanym z łyżką wody lub mleka. Wstaw na ok. 1/2 godziny do piekarnika nagrzanego do ok. 190 stopni. W razie potrzeby zmniejsz temperaturę do 170 stopni i piecz jeszcze 15-20 minut, tak aby ciasto było zarumienione, chrupiące, a owoce miękkie. Upieczone galette wyjmij z piekarnika, ostudź nieco na kratce, posyp cukrem pudrem i podawaj jeszcze ciepłe .



CIASTO

# Jogurtowe

(tortownica 25 cm/12-16 porcji)  
M=jednostka miary, tu kubek  
po jogurcie 150 g

2 JM jogurtu naturalnego  
3 jajka  
2 JM cukru drobnoziarnistego  
1 JM oleju słonecznikowy lub  
rzepakowego  
4 JM mąki pszennej  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
spora garść świeżych malin  
masło i bułka tarta do  
przygotowania brytfanki lub  
papier do pieczenia.

Nagrzewaj piekarnik do 200 stopni Celsjusza. W wysokiej misce wymieszaj łyżką jogurt, całe jajka i cukier. Dodaj olej, następnie przesiej mąkę wraz proszkiem do pieczenia i ponownie całość wymieszaj aż do uzyskania jednorodnej masy o konsystencji gęstej śmietany. Nie potrzeba ciasta ubijać, wystarczy wymieszać jedynie łyżką. Co więcej, zbytne ubijanie może sprawić, że wyjdzie zakalec. Przetóż ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą formy. Wierzch posyp równomiernie malinami, ale niezbyt gęsto. Wstaw ciasto do nagrzanego piekarnika i piecz je ok. 40 minut. Sprawdź patyczkiem, czy jest upieczone – patyczek ma być suchy. Jeśli patyczek jest jeszcze wilgotny, a ciasto z wierzchu zbyt szybko się rumieni, możesz je przykryć arkuszem papieru do pieczenia. Pozwól mu przestygnąć, a przed podaniem posyp wierzch cukrem pudrem. Ciasto jogurtowe z malinami smakuje rewelacyjnie zarówno w dniu upieczenia, jak i na drugi dzień. Maliny możesz zastąpić innymi lekkimi owocami np. borówkami czy porzeczkami. Świeże owoce możesz zastąpić mrożonymi.



OWOCOWE

# Brownie

(forma 20×30 cm/16-24 porcji)

200 g gorzkiej czekolady 70 %

200 g masła

6 jajek

100 g mąki

ok. 200 g cukru

około 500 g malin

250 g borówek amerykańskich

szczypta soli

świeża mięta do ozdoby

(opcjonalnie)

cukier puder do posypania

Nagrzewaj piekarnik do 200 stopni Celsjusza.

Masło wraz z pokruszoną czekoladą rozpuść w garnku lub misce umieszczonej w garnku z gotującą się wodą. Blaszke wyłóż papierem do pieczenia.

W trakcie studzenia masy czekoladowej porządnie ubij jaja z cukrem na jasną, gęstą masę. Aby przyspieszyć studzenie możesz wstawić garnek z masą do zimnej wody.

Dodaj przesianą mąkę, szczyptę soli i delikatnie wymieszaj.

Na koniec wmieszaj przestudzoną (!) masę czekoladową i wsyp większość owoców. Delikatnie wymieszaj.

Wstaw blaszkę do nagrzanego piekarnika. Piecz ok. 17-20 minut. Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika. Rozłóż resztę malin i borówki amerykańskie na powierzchni gorącego ciasta i wciśnij nieco owoce. Przed podaniem oprósz z wierzchu cukrem pudrem. Najlepsze brownie jest jeszcze ciepłe. Wystudzone zaś możesz podać z listkami mięty.



## więcej prostych przepisów

znajdziesz na moim blogu  
[www.mamucieprzysmaki.pl](http://www.mamucieprzysmaki.pl)

oraz w mojej książce  
[MAMUCIE PRZYSMAKI](#)

[polub mój profil](#)  
na [Facebooku](#) i [Instagramie](#)  
oznacz mnie @mamucie\_przysmaki

Viola

MAMUCIEPRZYSMAKI.PL