



Czas na deser!



PROSTO,
SMACZNIE
i każdego
dnia



Witaj

W NASZYM E-BOOKU
„BASIA – CZAS NA DESER”!

Cieszymy się, że postanowiłeś dołączyć do nas, aby odkrywać przepisy na wyjątkowe desery, które osłodzą każdy dzień i uczynią każdą okazję niezapomnianą. Deser to nie tylko słodki akcent po posiłku, ale również moment, w którym możemy delektować się smakiem, cieszyć się towarzystwem najbliższych i celebrować małe przyjemności życia.

W tym e-booku znajdziesz różnorodne przepisy na desery, które bazują na mące marki Basia – produkcie, który od lat towarzyszy nam w kuchni, gwarantując najwyższą jakość i doskonałe efekty wypieków. Mąka Basia to nie tylko składnik, ale prawdziwy sekret udanych ciast i ciasteczek. Jej wyjątkowa jakość sprawia, że każdy deser staje się małym dziełem sztuki, które zachwyci smakiem i wyglądem.

Nasze przepisy na desery zostały stworzone z myślą o wszystkich miłośnikach słodkości. Od klasycznej szarlotki, przez intensywnie czekoladowe ciasto, aż po delikatne babeczki z malinami i pyszne ciasto z owocami – każdy z tych przepisów to gwarancja sukcesu w kuchni i uśmiechu na twarzach Twoich bliskich. Desery z mąką Basia to połączenie tradycyjnych receptur z nowoczesnymi akcentami, które sprawiają, że każda chwila przy stole stanie się wyjątkowa.

Mamy nadzieję, że nasz e-book stanie się Twoim ulubionym przewodnikiem po świecie słodkich wypieków. Gotowi na kulinarną podróż pełną smaków i aromatów? Przygotuj swoje ulubione składniki, zaufaj mące Basia i razem z nami stwórz niezapomniane desery, które oczarują wszystkich!



Czas na deser!

SZARLOTKA SYPANA / 4-5

CIASTO CZEKOLADOWE Z MIGDAŁAMI / 6-7

NAJPROSTSZE BABECZKI Z MALINAMI / 8-9

BARDZO PROSTE CIASTO Z OWOCAMI / 10-11





Szarlotka sypana

Wypróbuj przepis na szarlotkę sypaną – prostą i szybką wersję klasycznego deseru! To wyjątkowe ciasto łączy w sobie aromatyczne jabłka, cynamon i delikatne, sypkie warstwy, tworząc niezapomniany smak dzieciństwa.

Idealna na każdą okazję, z pewnością zachwyci Twoich bliskich.





Szarlotka sypana



SKŁADNIKI

300 g mąki Basia Tortowa Extra

300 g kaszy manny

300 g cukru

150 g masła

10 jabłek

(najlepiej szara reneta lub inne kwaśne)

Cynamon

PRZYGOTOWANIE

- ① Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
- ② Wymieszaj w misce mąkę, kaszę i cukier. Składniki suche podziel na 4 części.
- ③ Na dno tortownicy wsyp warstwę składników suchych, przykryj ją warstwą jabłek i posyp cynamonem. Następnie ponownie wysyp składniki suche i tak na przemian.
- ④ Na samym wierzchu powinna znajdować się warstwa z mąki, kaszy i cukru oraz starte masło.
- ⑤ Ciasto piecz 60 minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni.

DOBRA RADA

CIASTO NAJLEPIEJ KROIĆ PO WYSTYGNIĘCIU I ODSTANIU.



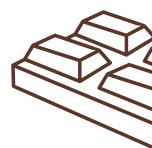
Ciasto czekoladowe z migdałami

Poznaj przepis na wyjątkowe ciasto czekoladowe z migdałami, które zachwyci wszystkich miłośników słodkości! Bogate w smak, wilgotne i pełne kawałków chrupiących migdałów, to ciasto idealnie sprawdzi się na każdą okazję.

Wypróbuj nasz przepis i rozkoszuj się jego niepowtarzalnym smakiem!



Ciasto czekoladowe z migdałami



SKŁADNIKI

60 g mąki Basia Tortowa Extra

.....
120 ml mleka
.....
100 g gorzkiej czekolady
.....
80 g masła
.....
15 g cukru waniliowego
.....
3 łyżki płatków migdałów
.....
2 jajka
.....
1 łyżeczka proszku do pieczenia
.....

PRZYGOTOWANIE

- ① Czekoladę i masło rozpuścić w kąpieli wodnej.
- ② Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia.
- ③ Jajka utrzeć z cukrem.
- ④ Mleko podgrzeć.
- ⑤ Stopniowo do jajek dodawać mąkę, czekoladę i mleko, mieszać krótko tylko do połączenia składników.
- ⑥ Ciasto przeleć do tortownicy 23 cm, na wierzchu posyp migdałami, piec 45 minut w 170 stopniach.

DOBRA RADA

CIASTO MOŻESZ TEŻ PODAWAĆ Z LODAMI WANILIOWYMI LUB SERKIEM MASCARPONE.

Najprostsze babeczki z malinami

Wypróbuj nasz przepis na delikatne babeczki z malinami, które zachwycą Cię swoją świeżością i aromatem! Te puszyste i soczyste babeczki, pełne słodko-kwaśnych malin, są idealne na każdą okazję – od popołudniowej herbatki po przyjęcia.

Łatwe w przygotowaniu, staną się ulubionym przysmakiem Twojej rodziny i przyjaciół





Babeczki z malinami



SKŁADNIKI

Babeczki:

200 g mąki Basia Tortowej orkiszowej

200 g masła

200 g cukru

200 g malin

4 jajka

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżka cukru waniliowego

0,5 skórka otarta z połowy cytryny

Lukier:

4 łyżki cukru pudru

1 łyżeczka soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE

- ① Masło rozpuść w rondelku. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i skórką cytrynową.
- ② Jajka utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Stopniowo dodawaj do jajek mąkę i rozpuszczone masło.
- ③ Ciasto nakładaj do silikonowych foremek na muffinki. Najpierw nałóż 1–2 łyżki masy, potem dodaj kilka malin, a następnie przykryj owoce ciastem.
- ④ Babeczki piecz około 20–25 minut w temperaturze 180 stopni.

JAK ZROBIĆ LUKIER?

ABY PRZYGOTOWAĆ LUKIER, WYMIESZAJ CUKIER PUDER Z SOKIEM Z CYTRYNY. BABECZKI POLEJ LUKREM, GDY SĄ JESZCZE CIEPŁE. MOŻESZ JE UDEKOROWAĆ Z WIERZCHU ŚWIEŻYMI MALINAMI.

Bardzo proste ciasto z owocami

Kiedy lato w pełni i owoce sezonowe są na wyciągnięcie ręki, aż prosi się, aby znaleźć deser, który może wykorzystać ich cudowny smak! Prosty przepis na ciasto z owocami to idealna propozycja. To szybki i łatwy do przygotowania deser, który zachwyci nie tylko smakiem, ale i swoim wyglądem.

Idealne na letnie popołudnie lub rodzinne spotkanie.





Bardzo proste ciasto z owocami



SKŁADNIKI

250 g mąki Basia Extra Wypiek do Ciast Drożdżowych

.....
130 g cukru
.....
120 g roztopionego masła
.....
20 g cukru waniliowego
.....
4 żółtka
.....
4 białka
.....
1 łyżeczka proszku do pieczenia
.....
½ łyżeczki sody
.....
500 g owoców: moreli / jabłek / truskawek
.....

PRZYGOTOWANIE

- ① Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i sodą.
- ② Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec ubijania wsyp cukier, który ustabilizuje pianę. Stopniowo dodawaj żółta, mieszaj mikserem. Stopniowo wsyp mąkę i wlewaj masło, mieszaj już delikatnie łyżką.
- ③ Tortownicę 23 cm wyłóż papierem, wylej ciasto, ułóż na nim kawałki owoców.
- ④ Piecz około 45 minut w 170 stopniach



*Zajrzyj po więcej
przepisów*



© 2024 Wszystkie prawa zastrzeżone.

Niniejszy e-book jest własnością marki Basia. Żadna część tej publikacji nie może być reprodukowana, bez uprzedniej pisemnej zgody wydawcy. Wszystkie zdjęcia zawarte w e-booku pochodzą z legalnych źródeł i są używane za zgodą właścicieli praw autorskich lub zostały wykonane specjalnie na potrzeby tej publikacji. Przepisy wykorzystane w e-booku są autorstwa Anny Starmach.