



Basia

Czas na przekąskę!

PROSTO,
SMACZNIE
i każdego
dnia



Witaj

W NASZYM E-BOOKU

„BASIA - CZAS NA PRZEKĄSKĘ”!

Witaj w naszym e-booku „Basia - czas na przekąskę”! Cieszymy się, że jesteś z nami i zapraszamy do odkrywania kulinarnych inspiracji na wyjątkowe przekąski przygotowane z użyciem mąki Basia.

Przekąski to nie tylko dodatek do głównych posiłków, ale również okazja do dzielenia się smakiem i doświadczeniem w gronie najbliższych.

Czy jest idealny czas na przekąskę? Tak! Każdy! Mogą one być wykorzystane jako drugie śniadanie, apetyczny podwieczorek albo atrakcja dla niespodziewanych gości.

W tym e-booku znajdziesz różnorodne przepisy na przekąski, które wyróżniają się nie tylko smakiem, ale także prostotą przygotowania. Mąka Basia, dzięki swojej wysokiej jakości, gwarantuje doskonałe rezultaty w każdym wypieku, sprawiając, że Twoje przekąski będą niezapomnianym doznaniem kulinarnym.

Od chrupiących ciasteczek serowych po delikatne biszkoptowe pyszności, przepisy Basi pomogą Ci stworzyć niepowtarzalny klimat podczas każdej okazji. Gotowi na kulinarną podróż? Odkryj nowe smaki i doświadczenia przygotowując przekąski, które zaskoczą i zachwycą Twoich gości!



Czas na przekąskę!

CIASTECZKA SEROWE / 4-5

BISZKOPCIKI / 6-7

CIASTO PEŁNE KRUSZONKI / 8-9

NALEŚNIKI SUZETTE / 10-11



Ciasteczka serowe

Oto przepis na ciasteczka serowe, które rozpływają się w ustach i idealnie pasują do porannej kawy lub popołudniowej herbaty.

Te delikatne i kruche ciasteczka są nie tylko łatwe w przygotowaniu, ale również pełne intensywnego smaku sera, który zaskoczy Twoje kubki smakowe.





Ciasteczka serowe



SKŁADNIKI

160 g mąki Basia Tortowa Extra

3 jajka

100 g twardego sera np. Grana padano

2 żółtka

Łyżeczka posiekanego rozmarynu

Duża szczypta soli i pieprz

PRZYGOTOWANIE

- ① W misce wymieszaj wszystkie składniki.
- ② Ciasto rozwałkuj. Wykrawaj niewielkie okręgi i układaj na blasze z papierem do pieczenia.
- ③ Ciasteczka piecz około 15 minut w 180 stopniach.
- ④ Po upieczeniu studź na kratce, po ostudzeniu nieco stwardnieją.

Biszkopciki

Wypróbuj przepis na lekkie i puszyste biszkopciki, które zadowolą każdego miłośnika słodkości!
Idealny słodki dodatek do Twojej ulubionej kawy.

Te małe, puszyste biszkopciki są łatwe do przygotowania i doskonale komponują się z różnymi dodatkami, jak kawałki owoców czy polewa czekoladowa.



Biskopciki

SKŁADNIKI

- 4 jajka
- 120 g drobnego cukru
- 100 g mąki Basia Extra Wypiek do Biskoptów**
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Łyżka rodzynek
- Olej lub masło klarowane do smażenia

PRZYGOTOWANIE

- Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Białka ubij w osobnej misce i delikatnie wymieszaj je z masą żółtkową.
- Ciasto wylej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wyrównaj łyżką.
- Piecz około 15 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu ciasta, wyciągnij je z piekarnika, ściągnij z blachy i oderwij od papieru (należy to zrobić, gdy ciasto jest jeszcze ciepłe).
- Za pomocą szklanki wycinaj z biskoptu niewielkie okręgi i odstaw je do ostygnięcia.

DOBRA RADA

PODAWAJ Z ULUBIONĄ KONFITURĄ



Ciasto pełne kruszonki

Oto przepis na niezwykle ciasto pełne kruszonki, które zachwyci Cię swoim chrupiącym smakiem i delikatnością! To doskonały wybór na każdą okazję, od rodzinnych spotkań po przyjęcia ze znajomymi. Charakteryzuje się aż dwoma warstwami kruszonki, która dodaje mu wyjątkowego smaku i tekstury.

Choć proponujemy śliwki, możesz je wykonać z dowolnym, ulubionym owocem.





Ciasto pełne kruszonki



SKŁADNIKI

200 g mąki Basia Extra Wypiek do ciast drożdżowych

.....
120g masła
.....
1 jajko
.....
1 łyżka cukru
.....
1 łyżka zimnej wody
.....
1 łyżeczka proszku do pieczenia
.....
śliwki
.....

PRZYGOTOWANIE

- ① Wszystkie składniki, poza śliwkami, wymieszaj aż uzyskasz konsystencję kruszonki.
- ② Przygotuj formę wyłożoną papierem do pieczenia i wyłóż połowę kruszonki. Równomiernie rozprowadź lekko dociskając
- ③ Wstaw tortownicę do rozgrzanego piekarnika i piecz przez 15 minut w 180 stopniach.
- ④ Na podpieczoną kruszonkę wyłóż pokrojone na pół śliwki pozbawione pestek.
- ⑤ Posyp owoce resztą kruszonki i piecz w 180 stopniach przez 30 minut.

DOBRA RADA

CIASTO MOŻESZ ZROBIĆ
Z ULUBIONYMI OWOCAMI.



Naleśniki Suzette[®]

Aromatyczny przepis na naleśniki Suzette, które rozgrzeją serca i podniebienia każdego smakosza! To klasyka kuchni francuskiej, która zachwyca delikatnością naleśników i intensywnym smakiem sosu pomarańczowego. Idealne na nietuzinkową przekąskę lub eleganckie spotkanie ze znajomymi.

Spróbujcie sami tego francuskiego przysmaku!





Naleśniki Suzette

SKŁADNIKI

0,5 Szklanki mleka 3,2 %

0,5 Szklanki wody

0,5 Szklanki mąki Basia Wrocławska

2 jajka

Szczypta soli

Łyżka roztopionego masła

Skórka z ½ cytryny

DODATKOWO:

5 pomarańczy

3 łyżki cukru

3 łyżki masła

PRZYGOTOWANIE

① Wszystkie składniki na ciasto umieść w misie robota z trzepaczką, malakserze lub blenderze i zmiksuj do uzyskania jednolitej masy naleśnikowej.

② Naleśniki smaż na mocno rozgrzanej patelni. Staraj się, aby były one jak najcieńsze.

③ Po zdjęciu naleśników z patelni, wsyp na nią cukier, skarmelizuj go, po czym dodaj masło i sok wyciśnięty z pomarańczy. Nie martw się, jeśli powstaną karmelowe grudki, z czasem się rozpuszczą.

④ Usmażone naleśniki złoż w trójkąt, zanurz w pomarańczowym karmelu, gotuj kilka minut.





*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.