



Dla Królowej Świątecznych Przysmaków



#BliskoSiebie #BliskoNatury



SPIS TREŚCI



str. **3** Nastrój się na
świąteczną ucztę



str. **4** #BLISKO natury



str. **25** #BLISKO siebie

PRZEPISY

(str. **5 - 24**)

- str. **5** Świąteczne ciasto mandarynkowe
- str. **7** Piernik z powidłami i kremem czekoladowym
- str. **9** Sernik kajmakowy z czekoladą
- str. **11** Piernik ze zwiędłych marchewek
- str. **13** Ciasteczka cynamonowe z lukrem królewskim
- str. **15** Sernik na zimno z białą czekoladą i figami
- str. **17** Świąteczny makowiec
- str. **19** Sernik szarlotkowy z cynamonową kruszonką
- str. **21** Babeczki Choinki
- str. **23** Drożdżowy wieniec z bakaliami





Nastrój się na świąteczną ucztę



Królowej Świąt najprawdopodobniej nie trzeba w Tobie budzić, bo przygotowania do Bożego Narodzenia pewnie już w pełni? Dlatego, jak co roku w tym okresie, po prostu przybywamy do Ciebie z garścią inspiracji na świąteczne przysmaki pełne miłości, słodkości i lokalnych dóbr! Dowi-

esz się z nich na przykład, jak wyczarować aromatyczny piernik korzenny z powidłami i kremem czekoladowym czy lekki sernik na zimno z białą czekoladą i figami. A może Świeta w duchu less waste? Tu króluje piernik ze zwiędłych marchewek! Wesółych Świąt i smacznego, Królowo!



#BLISKOnatury



Wiesz, że buraki, z których powstaje Cukier Królewski, dojrzewają w słońcu, na lokalnych polach w otoczeniu pięknych, kolorowych łąk?

Polne kwiaty kwitną na obrzeżach upraw od czerwca do późnego lata i przyczyniają się do naturalnej równowagi środowiska.

Obsiewając pola kwiatami, tworzymy bezpieczne schronienie i dostarczamy zasoby pokarmowe dla pożytecznych owadów. Takie łąki mają jeszcze jedną zaletę - po sezonie użycia glebę, dzięki czemu rolnicy mogą stosować mniej nawozów!



Świąteczne ciasto mandarynkowe



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
2 x 25 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 230 g mąki pszennej
- 150 g cukru z buraków cukrowych Cukier Królewski
- 6 jajek
- 65 g soku z mandarynek
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Opcjonalnie: szczypta kurkumy

Do nasączenia:

- Sok z mandarynek lub pomarańczy

Krem:

- 250 g serka mascarpone
- 350 ml śmietany kremówki 36%
- 120 g cukru pudru Cukier Królewski
- 4-5 mandarynek

Dekoracja:

- Pierniczki z lukrem
- Mandarynki
- Cukier puder Cukier Królewski
- Gałązki świerku lub inne rośliny iglaste



Świąteczne ciasto mandarynkowe



PRZYGOTOWANIE



1.

Przygotować ciasto. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sok wyciśnięty z mandarynek. Można opcjonalnie dodać nieco kurkumy, aby ciasto nabrało bardziej intensywnej, żółtej barwy. Wymieszać delikatnie ciasto, podzielić na dwie części. Każdą upiec oddzielnie w tej samej tortownicy, w temp. 180°C przez około 25 minut. Ostudzić.



2.

Przygotować krem. Mascarpone wymieszać z cukrem pudrem. Kremówkę ubić, dodać stopniowo do mascarpone i delikatnie wymieszać. Podzielić na 2 części w stosunku 1:2. Do mniejszej części dodać cząstki mandarynek, wymieszać.



3.

Złożyć ciasto. Nasączyć blaty sokiem z mandarynek/pomarańczy. Przełożyć je kremem z cząstkami mandarynek. Boki i górę ciasta posmarować obficie kremem śmietanowym. Udekorować wierzch, oprószyć cukrem pudrem.



Piernik z powidłami i kremem czekoladowym



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 45 minut

SKŁADNIKI

Piernik:

- 250 ml letniego mleka
- 2 jajka
- 100 g roztopionego palonego masła
- szklanka Cukru Królewskiego Trzcinowego
- 2 szklanki mąki tortowej
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 5-6 łyżek powideł
- ekstrakt rumowy
- łyżka przyprawy do piernika

Krem:

- 100 g mlecznej czekolady
- 70 g gorzkiej czekolady
- 250 ml śmietanki 30%
- 150 g mascarpone
- łyżeczka cukru pudru Królewskiego

Polewa:

- 100 ml śmietanki 30%
- 100 g czekolady mlecznej



Piernik z powidłami
i kremem czekoladowym



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Dzień wcześniej przygotuj bazę kremu. Podgrzej śmietankę prawie do zagotowania. Dodaj czekoladę, mieszaj do rozpuszczenia, zblenduj, przykryj folią w kontakcie i wstaw do lodówki.

Jajka zmiksuj z cukrem na gęsty krem. Wlej masło i mleko. Dodaj powidlą, ekstrakt i zmiksuj. Wymieszaj suche składniki i dodaj w kilku partiach do masy – delikatnie wymieszaj. Przełóż ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na ok. 45 minut 180 stopni. Po całkowitym wystudzeniu przekrój piernik wzdłuż.
- 2.** Bazę kremu zmiksuj na sztywno z mascarpone. Część kremu wyłóż między blaty piernikowe, a resztę przełóż do rękawa cukierniczego z tyłką. Wstaw piernik do lodówki.
- 3.** Zrób polewę. Podgrzej śmietankę, dodaj czekoladę i mieszaj do rozpuszczenia. Polewę wyłóż na piernik i ponownie wstaw do lodówki na chwilę, a następnie zrób rozetki z reszty kremu. Udekoruj według uznania.



Sernik kajmakowy z czekoladą



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut

SKŁADNIKI

Spód:

- 200 g kakaowych herbatników
- 120 g roztopionego masła

Warstwa czekoladowa:

- 600 g sera w wiaderku
- 200 g roztopionej czekolady deserowej
- 200 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 30 g kakao
- 250 g ubitej śmietanki kremówki
- 30 g żelatyny rozpuszczonej w 50 g wody

Warstwa karmelowa:

- 800 g sera w wiaderku
- 250 g ubitej śmietanki kremówki
- ½ łyżeczki soli
- 350 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 100 g masła
- 70 g śmietanki 36%
- 40 g żelatyny rozpuszczonej w 50 g wody

Polewa i dekoracja:

- 200 g czekolady mlecznej
- 50 g śmietanki 36%
- 20 g masła
- Herbatniki w czekoladzie
- Czekoladowe groszki/kulki/pralinki do dekoracji



Sernik kajmakowy z czekoladą



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Herbatniki pokruszyć, dodać masło, wymieszać. Wyłożyć na dno blaszki i wygładzić.
- 2.** Warstwa karmelowa: Przygotować karmel. Cukier trzcinowy rozpuścić w garnku o grubym dnie, nie mieszając. Gdy cukier całkowicie się rozpuści dodać masło, wymieszać. Wlać stopniowo śmietankę, wymieszać i całkowicie ostudzić.
- 3.** Do sera dodać ostudzony karmel, sól, rozpuszczoną żelatynę, wymieszać. Na koniec dodać ubitą śmietankę, wymieszać. Wylać warstwę na spód z herbatników. Wstawić do lodówki do stężenia.
- 4.** Warstwa czekoladowa: do sera dodać cukier, wymieszać. Dodać czekoladę, kakao i rozpuszczoną żelatynę, wymieszać. Na koniec dodać ubitą śmietankę, wymieszać. Wylać na warstwę karmelową, wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.
- 5.** Dekoracja: Czekoladę mleczną rozpuścić wraz z masłem i śmietanką w kąpieli wodnej. Polać wierzch sernika. Udekorować wierzch wg uznania.

Piernik ze zwiędłych marchewek



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 50 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

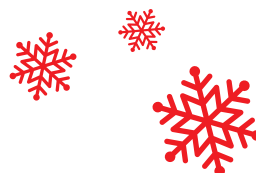
- 4 jajka
- 1,5 szklanki cukru drobnego Cukier Królewski
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- $\frac{3}{4}$ kostki miękkiego masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 2 średniej wielkości marchewki
- 1 i $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu.

Dekoracja:

- 15 małych pierniczków
- garść świeżej żurawiny
- cukier puder Królewski
- gałązka rozmarynu.

Krem:

- 250 g serka mascarpone
- 400 ml śmietanki 30%
- 2 tabliczki białej czekolady.



Piernik ze zwiędłych
marchewek



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Jajka ucieramy na puszysta masę z cukrami – drobnym i wanilinowym. Następnie dodajemy miękkie masło pokrojone na kawałki. Kolejno dodajemy pozostałe składniki suche i nadal miksujemy do połączenia. Marchewkę obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o drobnych oczkach, odciskamy z soku i dodajemy do masy. Dokładnie mieszamy.
- 2.** Masę wylewamy do formy i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, góra – dół, przez ok. 50 minut do suchego patyczka.
- 3.** Piernik pozostawiamy do wystygnięcia, w tym czasie ubijamy mascarpone ze śmietanką. Następnie dodajemy przestudzoną rozpuszczoną białą czekoladę i mieszamy do połączenia.
- 4.** Krem wykładamy na piernika i ozdabiamy małymi pierniczkami dookoła. Wierzch posypujemy cukrem pudrem i dekorujemy świeżą żurawiną i rozmarynem.



Ciasteczka cynamonowe z lukrem królewskim



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut



CZAS PIECZENIA:
10-13 minut

SKŁADNIKI (na 80 sztuk)

Ciasto:

- 150 g mielonych migdałów
- 130 g cukru pudru Królewski
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 białko jajka M
- 2-3 krople aromatu migdałowego

Lukier królewski:

- 1 białko jaja M
- 150 g cukru pudru Królewski



Ciasteczka cynamonowe z lukrem królewskim

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Piekarnik nagrzać do 150 stopni C góra- dół. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia.
- 2.** Mielone migdały, cukier puder Królewski, cynamon i białko zagnieść na jednolite ciasto. Ciasto rozwałkować na grubość 10 mm. Z ciasta wykroić gwiazdki o wielkości 4 cm. Wykrojone gwiazdki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- 3.** Białko wlać do misy miksera, dodać cukier puder Królewski i ucierać na niskich obrotach miksera ok 10 min. Lukier powinien być lśniący i bez grudek.
- 4.** Lukier przelać do małego rękawa cukierniczego, odciąć minimalnie końcówkę i wyciskać lukier na wykrojone wcześniej gwiazdki.
- 5.** Tak przygotowane ciasteczka piec w nagrzanym do 150 stopni C góra- dół piekarniku przez 10-13 min.
Gwiazdki migdałowe z glazurą z lukru królewskiego zdjąć z blaszki dopiero po wystudzeniu.

Sernik na zimno z białą czekoladą i figami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut

SKŁADNIKI

Masa:

- 600 g jogurtu skyr lub greckiego w temperaturze pokojowej
- 250 g białej czekolady
- Kilka kropli ekstraktu wanilinowego
- 250 ml zimnej śmietanki 30% do deserów
- 2 łyżki Cukru Drobnego Królewski

Spód:

- 150 g herbatników maślanych
- Ok. 100 g rozpuszczonego masła

Polewa:

- Tabliczka białej czekolady

Do dekoracji:

- 4 figi



Sernik na zimno
z białą czekoladą i figami



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Dno formy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Herbatniki pokruszyć na piasek, dodać do nich roztopione masło i wyłożyć je na dnie formy. Wyrównać powierzchnię z herbatników i docisnąć. Wstawić do lodówki, na czas przygotowywania masy serowej.
- 2.** W naczyniu wymieszać jogurt ekstraktem waniliowym. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Rozpuszczoną połączyć z jogurtem. Schłodzoną śmietankę ubić z Cukrem Drobnym Królewski i wmieszać z przygotowaną wcześniej masą.
- 3.** Przełożyć masę do formy na przygotowany spód, wyrównać i odstawić do lodówki do stężenia na 2-3 godziny.

Gdy sernik stężeje, tabliczkę białej czekolady rozpuścić w kąpeli wodnej. Począć aż czekolada lekko ostygnie, ale nadal będzie płynna i połączyć nią sernik. Rozprowadzić równomiernie czekoladę na wierzchu sernika. Pokroić figi i położyć plasterki na serniku. Wstawić do lodówki, by polewa stężała.



Świąteczny makowiec



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
40 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 40 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 550 g mąki pszennej
- 200 g mleka
- 70 g masła
- 40 cukru Cukier Królewski
- 7 g suszonych drożdży
- 2 jajka
- 1 żółtko.

Masa makowa:

- 500 g maku zmielonego 3-krotnie
- 150 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 80 g orzechów włoskich
- 80 g rodzynek
- 3 białka
- 2 żółtka
- sok z 2 pomarańczy.

Dekoracja wierzchu:

- 25 g białek
- 130 g cukru pudru Cukier Królewski
- około 50 g posiekanych orzechów laskowych
- około 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej.



Świąteczny makowiec



PRZYGOTOWANIE



1.

Mąkę przesiać, wymieszać z drożdżami i cukrem. Wlać ciepłe mleko, wbić jajka i żółtko, wymieszać. Na koniec dodać rozpuszczone masło, zagnieść ciasto, aż zacznie odstawać od rąk. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 40 minut.



2.

Mak sparzyć, zmielić w maszynce 3-krotnie. Białka ubić. Do suchego garnka wsypać posiekane orzechy, podprażyć 30-40 sekund na dużym ogniu. Następnie wsypać cukier, wlać sok z pomarańczy i podgrzewać, aż cukier się rozpuści. Wsypać mak, posiekane rodzynki, wymieszać i odstawić do ostygnięcia. Na koniec dodać żółtka i ubite białka, wymieszać.



3.

Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części. Każdą rozwałkować, posmarować makiem, zwinąć w rulon. Ułożyć na blaszce, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 20 minut. Piec w temp. 180°C przez około 40 minut (na złoty kolor). Po upieczeniu ostudzić.



4.

Cukier puder wymieszać z białkami. Polać lukrem wierzch strucli, posypać posiekanymi orzechami laskowymi i kandyzowaną skórką pomarańczową.

Sernik szarlotkowy z cynamonową kruszonką



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
60 minut

SKŁADNIKI

Jabłka:

- 500 g kwaśnych jabłek (np. szara reneta, boiken) – waga po obraniu i pokrojeniu w większą kostkę
- 20 g masła
- 50 g soku z cytryny
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżka cukru trzcinowego Królewskiego
- 3 łyżki syropu klonowego
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 6 g skrobi kukurydzianej

Masa serowa:

- 500 g trzykrotnie zmielonego sera
- 200 g sera Philadelphia
- 200 g mascarpone
- 200 g musu jabłkowego
- 100 g cukru trzcinowego Królewskiego
- 4 jajka
- 13 g mąki ziemniaczanej
- duża szczypta soli

Spód:

- 32 sztuki ciastek Lotus (ok. 255 g), zblendować na okruchy
- 100 g roztopionego masła

Cynamonowa kruszonka:

- 40 g zimnego masła
- 75 g cukru trzcinowego Królewskiego
- 45 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- duża szczypta soli

Krem waniliowy:

- 250 g śmietanki 36%
- 50 g mascarpone
- odrobina ekstraktu z wanilii
- cukier puder Królewski – do smaku około 2 łyżek (nie za dużo)

Sernik szarlotkowy
z cynamonową kruszonką



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Jabłka: Podgrzać masło w rondlu, aż nabierze bursztynowego koloru i orzechowego aromatu. Dodać jabłka i pozostałe składniki. Podgrzewać na średnim ogniu, mieszając, aż jabłka zmiękną (ok. 10 minut). Odważyć 200 g jabłek i zblendować je na gładki mus. Pozostałą część zostawić w kostkach.
- 2.** Spód: Połączyć okruchy ciastek Lotus z roztopionym masłem, aż uzyska się konsystencję mokrego piasku. Wyłożyć spód i boki tortownicy (średnica 20 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do lodówki na kilka godzin. Następnie piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez około 13 minut, aż ciasteczka lekko się zarumienią.
- 3.** Cynamonowa kruszonka: Zmieszać zimne masło, cukier Królewski, mąkę, cynamon i sól, aby uzyskać kruszonkę. Odstawić do lodówki lub zamrażarki na około godzinę, aby schłodzić.
- 4.** Masa serowa: Wymieszać sery z solą, cukrem i mąką ziemniaczaną – ręcznie lub na niskich obrotach miksera, aby nie napowietrzyć masy. Dodawać jajka, mieszając po każdym. Na koniec dodać mus jabłkowy i wymieszać.
- 5.** Składanie i pieczenie: Gotową masę serową wylać na schłodzony spód, posypać przygotowaną kruszonką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzanie góra-dół) na 15 minut, następnie obniżyć temperaturę do 160°C i piec jeszcze przez 45 minut. Po upieczeniu schłodzić sernik w lekko uchylonym piekarniku.
- 6.** Chłodzenie i dekoracja: Śmietankę 36% ubić z mascarpone, dodać wanilię i cukier puder Królewski według uznania. Sernik wstawić do lodówki na całą noc. Przed podaniem udekorować wierzch kremem waniliowym i posypać pokruszonymi ciastkami Lotus.

Babeczki Choinki



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 20 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 150 g masła
- 150 g ciemnej czekolady
- 300 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3 łyżki kakao
- 1 szklanka cukru z buraków cukrowych Królewski
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 duże jajka
- 170 ml mleka

Krem:

- Opakowanie serka mascarpone
- 3 łyżki śmietanki
- 2 łyżki cukru pudru
- barwnik spożywczy w kolorze zielonym (ilość wg uznania / wg potrzeb nasycenia masy kolorem)

Dodatkowo:

- np. cukrowe kuleczki do ozdoby muffinów



Babeczki Choinki



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Masło roztopić i ostudzić. Czekoladę pokroić na kawałeczki.

Mąkę przesiać do miski z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao i dokładnie wymieszać. Dodać cukier Królewski i cukier wanilinowy, ponownie wymieszać i odstawić.
- 2.** W drugim naczyniu zmiksować jajka z mlekiem. Do sypkich składników dodać masę jajeczną i delikatnie wymieszać łyżką. Dodać roztopione masło, wymieszać, pod koniec dodać posiekaną czekoladę. Mieszać krótko, ciasto ma być lekko grudkowate, ale surowa mąka nie powinna być widoczna. Masę wyłożyć do papilotek umieszczonych w formie na muffiny i wstawić do piekarnika.

Piec przez około 20 - 23 minuty, do czasu aż muffiny urosną, na wierzchu utworzy się skorupka.
- 3.** Składniki na krem zmiksować na jednolitą, gładką masę. Wypełnić kremem rękaw cukierniczy z odpowiednią końcówką i nakładać krem w kształt choinek. Ozdobić i od razu podawać.



Drożdżowy wieniec z bakaliami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 30 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 500 g mąki typ 550
- 250 ml mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 3 żółtka
- 90 g masła
- 80 g cukru Królewski
- 1,5 łyżeczki cukru z wanilią
- szczypta soli

Rozczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 2 łyżeczki cukru Królewskiego
- 2 łyżki mąki
- 100 ml mleka lub wody

Nadzienie:

- 120 g orzechów włoskich
- 65 g cukru trzcinowego nierafinowanego Królewski
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 56 g rodzynek
- 75 g masła



Drożdżowy wieniec z bakaliami



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Składniki wyjąć wcześniej z lodówki. Roztopić masło i pozostawić do ostygnięcia. Przygotować rozczyń z drożdży, łyżki cukru Królewski, mleka i mąki. Rozczyń zostawić przykryty w ciepłym miejscu. Żółtka ucierać z cukrem Królewskim i cukrem waniliowym na pulchną masę. Przesiać do miski mąkę, dodać utarte żółtka, pozostałe mleko, sól oraz wyrośnięty rozczyń i wyrabiać ciasto bardzo dokładnie, aż będzie gładkie i będzie odstawać do ręki. (Ciasto można wyrobić również mikserem z końcówką haka). Kiedy ciasto jest dokładnie wyrobione, powoli stopniowo cały czas wyrabiając, dodawać roztopione i ostudzone masło. Dalej dokładnie mieszać. Po połączeniu składników przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 1 godz.

2. Sposób przygotowania nadzienia:

Orzechy włoskie rozdrobnić. Przełożyć do miski dodać rodzyнки, cukier trzcinowy nierafinowany Królewski, cynamon oraz roztopione masło.

Po około godzinie, kiedy ciasto zwiększy dwukrotnie swoją objętość, rozwałkować ciasto na równy prostokąt i rozprowadzić na nim nadzienie. Zawinąć w rulon od najdłuższego boku. Przeciąć po środku, wzdłuż (nie nacinając do końca). Zaplatać rozcięciem do góry. Przełożyć na blaszkę z papierem do pieczenia. Odstawić na 15 min do ponownego wyrośnięcia. W międzyczasie rozgrzać piekarnik do 180C.

Piec około 30 min. Po upieczeniu wystudzić na kratce. Wieniec można polać lukrem.

3. Przepis na rozczyń z drożdży:

Do miski wkruszyć drożdże i zasypać je cukrem Królewskim. Wymieszać do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji. Następnie dodać ciepłe mleko lub wodę oraz wsypać mąkę. Mieszać dokładnie tak, aby wszystkie składniki się połączyły i nie było grudek. Rozczyń powinien mieć gęstość kwaśnej śmietany. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10 – 15 min, aż zwiększy objętość.

Następnie łączyć z pozostałymi składnikami ciasta drożdżowego.





#BLISKOSiebie

Szczypta słodczy, odrobina ciepła i mnóstwo zabawy. Wspólne rodzinne chwile spędzone w kuchni tworzą najlepsze wspomnienia. Smakują i pachną domowym ciastem. Nie trzeba mistrzowskich zdolności, żeby zrobić mistrzowski deser.

Cukier Królewski pomoże Ci obudzić w sobie Królową Wypieków i podzielić się jej słodyczą ze swoimi najbliższymi. Upieczemy coś razem, Królowo?

 www.cukier-krolewski.pl

 [@cukierkrolewski](https://www.instagram.com/cukierkrolewski)

 Cukier Królewski - Blisko Siebie, Blisko Natury

 www.tiktok.com/@cukierkrolewski