

Jeże z jajek



Potrzebne składniki

- Gotowane jajka
- Łyżka majonezu
- Szczypiorek

Sposób przygotowania

1. Jajka kroimy na pół i wyciągamy żółtko, a następnie mieszamy je z odrobiną majonezu na gładką masę.
2. Jajka napełniamy masą, a w nią wbijamy kawałki szczypiorku. Oczka można wykonać ze skórki rzodkiewki, a nosek z pieprzu.

Cytrynowe kurczaczki



Potrzebne składniki

- Składniki na 12 sztuk muffinek:
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 250 ml jogurtu naturalnego
- 125 g masła
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 łyżki startej skórki z cytryny
- szczypta soli
- 300g mąki pszennej

Sposób przygotowania

1. Do malaksera wrzucić jajka z jogurtem i roztopione masło. Dodać mąkę, cukier, proszek, sól i skórkę cytrynową.
2. Ciasto przekładamy do papilotek i pieczemy w nagrzanym piekarniku w 190 stp. przez 20 minut. Babeczki się pieką, a Ty zrób kolorową cukrową posypkę.
3. Składniki na cukrową posypkę: cukier, żółty barwnik w żelu, masa marcepanowa i barwniki spożywcze do dekoracji. Wystarczy do woreczka wsypać cukier i dodać barwnika w żelu. Masujemy woreczek, aby dobrze rozprowadzić barwnik. Możemy do posypywania użyć gotowej posypki cukrowej, barwionych wiórków kokosowych lub utartej drobniutko sparzonej skórki z cytryny.
4. Babeczki się upiekły i wystygły. Teraz robimy lukier z cukru pudru i ciepłej wody. Lukrem smarujemy babeczkę i posypujemy cukrową posypką.
5. Z masy marcepanowej robimy oczy i dzióbek kurczaczka.

Muffiny marchewkowo-jabłkowe



Potrzebne składniki

- 1 ¼ szklanki mąki pełnoziarnistej,
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia,
- ½ łyżeczki cynamonu,
- ½ łyżeczki imbiru w proszku,
- ¼ łyżeczki soli,
- ½ szklanki oleju,
- 7 łyżek miodu,
- 6 łyżeczek cukru,
- 2 jajka,
- 1 jabłko,
- 75g marchwi,
- 75g rodzynek

Sposób przygotowania

Dzięki użyciu mąki pełnoziarnistej muffinki są sycące, a dodatek marchewki i jabłka nadaje ciastu słodycz i wilgotność.

1. Nastaw piekarnik na 180C.
2. W dużej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, imbir, sól i cukier.
3. W oddzielnej misce wymieszaj mokre składniki: miód, jajka, olej.
4. Dodaj starte na tarce jabłko i marchew. Wsyp także rodzynek.
5. Przelej mokre składniki do suchych i wymieszaj.
6. Wylej miksturę do 2/3 wysokości papilotek i piecz przez 20-30 minut.

Śniadaniowe muffinki jajeczne ...



Potrzebne składniki

- 4 jajka
- 1/2 szklanki kaszy kuskus
- 100 g żółtego sera
- 150 g szynki
- szczypiorek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

1. Kuskus zalewamy wrzątkiem.
2. Roztrzepujemy jajka, dodajemy starty ser, szynkę pociętą w kosteczkę, szczypiorek i doprawiamy solą, pieprzem do smaku. Na koniec dodajemy napęczniałą kaszę i mieszamy dokładnie.
3. Masę przekładamy do muffinek.
4. Muffinki pieczemy około 25 minut w 180 stopniach.