



# Domowa cukiernia Kasia

**Kasia**

# Domowa cukiernia Kasi



## Zimowe wypieki

Wprowadź wyjątkową atmosferę w ten zimowy czas i upiecz bliskim radość. Skorzystaj z naszych prostych i szybkich przepisów na wyjątkowo pyszne ciasta, tarty i babeczki.

**Domowa Cukiernia Kasi** to seria sezonowych przepisów na Wasze ulubione wypieki. Przepisy, które znajdziesz w tej książce, zostały wybrane spośród wielu propozycji nadesłanych przez Was – miłośników domowych wypieków. W tym wydaniu zapraszamy Cię do **krainy zimowych inspiracji**, która pachnie cynamonem, imbirem i przyprawami korzennymi.

Wiemy, że w pieczenie ciast wkładasz dużo serca, aby Twoi bliscy z radością spędzali wspólne chwile przy stole. Szczególnie teraz, zimą, kiedy do kubka rozgrzewającej herbaty idealnie pasują nasze aromatyczne ciasta.

Życzymy, aby nasza seria Domowej Cukierni Kasi zainspirowała Ciebie i Twoich najbliższych nie tylko do dzielenia się ciastem, ale również do wspólnego ich przygotowywania!



*Upiecz bliskim radość!*

*Kasia*

Na co dzień obie najczęściej czasu spędzamy w kuchni lub na sesjach zdjęciowych jedzenia. Bardzo dużo gotujemy i pieczemy. Lubimy kuchnię zarówno nowoczesną, jak i tradycyjną. Ważne, by wszystko dobrze smakowało. Nie zapominamy jednak o wyglądzie ciasta czy potrawy.

Konkurs Kasi uświadomił nam, że w cudownie prosty i piękny sposób można połączyć tradycję z nowoczesnością. Zwiewna karpotka została przedstawiona w podkreślony, czekoladowy sposób, a miodownik okazał się smacznym bezglutenowym ciastem.

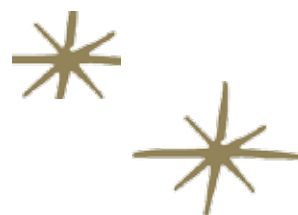
Wszystkie słodkie przepisy, które wybrałyśmy, odtworzyłyśmy i sfotografowałyśmy, udowadniają, że tradycja w piękny sposób łączy się ze zdrową, elegancką i nowoczesną kuchnią. Piecz więc i kosztuj, bo jest pięknie i pysznie!



*Joanna Matyjek*  
*[www.odczarujgary.pl](http://www.odczarujgary.pl)*



*Julita Strzałkowska*  
*[www.wrzacakuchnia.pl](http://www.wrzacakuchnia.pl)*







*Bezglutenowy miodownik*





# Bezglutenowy miodownik



*Miodownik to czarujące wielowarstwowe ciasto, które kryje w sobie mnóstwo dobra. Urzeknie Cię wyglądem i smakiem. Ale przygotuj się na wyzwanie, bo do jego przygotowania trzeba mieć dużo dobrej energii i cierpliwości. Jednak oplaca się, miodownik jest pyszny!*

**Czas przygotowania: 120 minut** **Poziom trudności: Trudne** **Liczba osób: 24**

## Składniki:

Mąka gryczana	350 g
Mąka ryżowa	150 g
Mąka jaglana	200 g
Kostka do pieczenia KASIA	180 g
Cukier puder	150 g
Jajka	2 szt.
Miód	2 łyżki
Mleko	2 łyżki
Soda oczyszczona	1 łyżka
<b>Masa orzechowa:</b>	
Posiekane orzechy włoskie	200 g
Brązowy cukier	80 g
Kostka do pieczenia KASIA	120 g
Miód	2 łyżki
<b>Masa budyniowa:</b>	
Budyń waniliowy	1 szt.
Mleko	400 ml
Cukier puder	100 g
Kostka do pieczenia KASIA	250 g
Powidła śliwkowe	500 g

## sposób przygotowania:

1. Mąki wymieszaj z sodą. Dodaj kostkę do pieczenia KASIA i całość posiekaj nożem. Dodaj cukier i jajka. Mleko i miód przelóż do garnuszka, podgrzej, mieszaj, aż miód się rozpuści. Pozostaw do ostygnięcia. Dodaj do reszty składników i zagnieć ciasto. (Możesz również włożyć do miski: mąkę, pokrojoną na kawałki kostkę do pieczenia KASIA, cukier puder, jajka, sodę i ostudzony miód z mlekiem i zagnieść ciasto robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta).
2. Ciasto podziel na 3 części.
3. Spód formy o wymiarach około 35 x 24 cm wyłóż papierem do pieczenia i wyklej pierwszą częścią ciasta. Piecz w nagrzanym piekarniku około 15 minut w temperaturze 180°C. Pozostaw do ostygnięcia.
4. W ten sam sposób upiecz drugi placek. Pozostaw do ostygnięcia.
5. Trzecią część ciasta wyklej w formie i odstaw na bok (jeszcze nie piecz!).

autorka przepisu: Agata Skiba