



Ciasteczka gwiazdki



Lizaki Toffifee



Drożdżowa gwiazda

Słodkie inspiracje od Toffifee!

Toffifee ma w sobie tyle dobrego – chrupiący orzech laskowy, słodki karmel, pyszny orzechowy krem i najlepszą czekoladę. Dzięki temu smakuje każdemu i to idealny prezent na święta.

Ale to nie wszystko!

Oto nasz słodki e-book z przepisami na pyszne ciasta i ciasteczka.

Zobacz jak możesz wykorzystać w kuchni pralinki Toffifee by zaskoczyć swoich bliskich pomysłowymi słodkościami.

A wspólne pieczenie i jedzenie to super zabawa!

Smacznego!

...zabawa tkwi w Toffifee!



Chlebek bananowy



Ciasteczka z kawałkami Toffifee



Tarta ze słonym karmelem

Składniki:

Ciasto:

- 1 jajko (rozmiar M)
- 40 g masła w temperaturze pokojowej
- 45 g brązowego cukru
- 350 g mąki pszennej
- 20 g drożdży
- 175 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 1 żółtko i 2 łyżki mleka do posmarowania ciasta

Nadzienie:

- 20 sztuk Toffifee
- 20 g masła
- 60 ml śmietany 30%
- 1 szczypta soli

Dodatkowo:

mąka do posypania powierzchni roboczej,
cukier puder, forma i papier do pieczenia ciasta.



Drożdżowa gwiazda

Wykonanie:

1. Aby przygotować ciasto, podgrzej mleko, aż będzie letnie. Wymieszaj drożdże z mlekiem, dodaj łyżkę cukru i odstaw na 5 minut. Wymieszaj mąkę, resztę cukru i sól w misce, dodaj mleko z drożdżami, masło i jajko i zagnieć gładkie ciasto za pomocą miksera (hak do ciasta) lub ręką. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, aż podwoi swoją objętość.
2. Aby przygotować nadzienie posiekaj **Toffifee** i rozpuść razem ze śmietaną i masłem w kąpeli wodnej na małym ogniu. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji i dopraw szczyptą soli. Pozostaw nadzienie do ostygnięcia.
3. Krótko zagniatą ciasto drożdżowe na posypanej mąką powierzchni roboczej i podziel je na trzy równe porcje. Każdą porcję rozwałkuj na okrągły placek o średnicy ok. 25 cm. Włóż blachę papierem do pieczenia, połóż na niej jeden placek ciasta, a na wierzchu rozsmaruj potowę nadzienia. Umieść drugi placek na wierzchu, posmaruj go resztą nadzienia i przykryj trzecim plackiem.
4. Za pomocą ostrego noża ponacinaj ciasto na 12 równych kawałków (tnij od środka w kierunku brzegów, pozostawiając na środku nienacięty okrąg o średnicy ok. 7 cm). Następnie dwukrotnie obróć na zewnątrz 2 sąsiadujące kawałki ciasta, ponownie ułóż je razem i złóż ich końce do wewnątrz, tak aby ułożyły się w ramię gwiazdy. Roztrzep żółtko z mlekiem i posmaruj ciasto.
5. Ciasto piecz w rozgrzanym do **170°C** piekarniku (góra/dół) przez **około 25 minut**. Po przestudzeniu posyp cukrem pudrem i gotowe!

Składniki:

- 24 sztuki Toffifee
- 250 g polewy z mlecznej czekolady
- Dowolna posypka, peretki lub kawałki orzechów do dekoracji

Dodatkowo: drewniane patyczki – 12 sztuk.

Wykonanie:

1. Zdejmij ciemną czekoladę z **Toffifee** za pomocą noża, przetóż do miseczki i rozpuść w kąpeli wodnej lub podgrzewając krótko w mikrofalówce.
2. Rozprowadź roztopioną czekoladę na płaskiej stronie dwóch sztuk **Toffifee**. Umieść drewniany patyczek na jednym **Toffifee** i dociśnij drugim **Toffifee**, by skleily się w kulkę. Powtórz czynność z pozostałymi pralinkami **Toffifee**. Umieść 12 sztuk lizaków na złotej tacy z opakowania **Toffifee** i pozostaw do zastygnięcia.
3. Roztop polewę czekoladową (w mikrofalówce lub kąpeli wodnej) i przelej do wysokiego kubka lub szklanki.
4. Zanurzaj pojedynczo lizaki **Toffifee** w polewie czekoladowej, pozostaw do ocieknięcia. Udekoruj posypką, peretkami lub kawałkami orzechów. Poczekaj, aż czekolada zastygnie i gotowe!



Lizaki Toffifee



Ciasteczka gwiazdki

Składniki:

- 15 sztuk Toffifee
- 300 g mąki pszennej
- 200 g zimnego masła
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 150 g cukru
- 1 jajko
- 50 g gorzkiej czekolady
- opcjonalnie 1 szczypta cynamonu

Dodatkowo:

mąka do posypania powierzchni roboczej, watek do ciasta, foremka do ciastek w kształcie gwiazdy (średniej wielkości), forma i papier do pieczenia, woreczek lub rękaw cukierniczy do wyciskania polewy, folia spożywcza.

Porcja z przepisu wystarcza do przygotowania 15 ciasteczek.

Wykonanie:

1. Pokrój zimne masło na małe kawałki. Wymieszaj w misce z mąką, cukrem waniliowym i opcjonalnie szczyptą cynamonu. Dodaj jajko i zagniatą całość rękami aż powstanie gładka masa. Zawij tak powstałe kruche ciasto w folię spożywczą i schłódź w lodówce przez **2 godziny**.
2. Oprósz powierzchnię roboczą mąką. Cienko rozwałkuj ciasto i wytnij foremką 15 ciasteczek. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Umieść po jednej sztuce **Toffifee** na każdej gwiazdce. Następnie, aby przytrzymać **Toffifee** na miejscu, złóż jedno ramię gwiazdki do środka. Upiecz ciastka w piekarniku rozgrzanym do **170°C** przez około **10-15 minut** i pozostaw do ostygnięcia.
4. Roztop polewę czekoladową w kąpeli wodnej lub mikrofalówce i przelóż do rękawa cukierniczego. Wytnij w nim mały otwór i udekoruj ciastka malując na nich bużki z czekolady.

Składniki:

- 15 sztuk Toffifee
- 250 g mąki pszennej
- 145 g masła w temperaturze pokojowej
- 130 g zimnego masła
- 2 łyżki posiekanych orzechów laskowych
- 210 ml śmietany 30%
- 125 g gorzkiej czekolady
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 460 g cukru
- 1 jajko (rozmiar M)
- 1 szczypta soli
- 30 g kakao

Dodatkowo: 1 forma do tarty (ok. 11 cm x 35 cm) z wyjmowanym dnem, masło do wysmarowania formy, watek do ciasta, groch lub inne strączki do obciążenia ciasta w trakcie pieczenia, papier do pieczenia, folia spożywcza.

Wykonanie:

1. Umieść mąkę, kakao, 60 g cukru, sól, 130 g zimnego masła i jajko w misce i ugniataj rękami. Zawij ciasto w folię spożywczą i schłódź w lodówce przez około **30 minut**.
2. Formę do tarty wysmaruj masłem. Cienko rozwałkuj ciasto i wyłóż nim formę do tarty. Ułóż papier do pieczenia na wierzchu ciasta i rozsyj na nim ziarenka grochu, by obciążyć ciasto. Piecz w piekarniku rozgrzanym do **180°C (górna/dół)** przez około **15 minut**. Usuń papier do pieczenia i piecz przez kolejne 10 minut. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.
3. Powoli rozpuść pozostały cukier (400 g) w szerokim rondelku na średnim ogniu i pozostaw do skarmelizowania. Dodaj 150 ml śmietany i wymieszaj. Gdy karmel się rozpuści, dodaj 120 g masła i sól.
4. Wlej solony karmel na tartę i lekko rozsmaruj. **Schłódź przez 1 godzinę**.
5. Posiekaj czekoladę i powoli rozpuść z 60 ml śmietany i 25 g masła w kąpeli wodnej mieszając od czasu do czasu. Rozprowadź warstwę czekolady na warstwie karmelu i **schładzaj przez kolejne 2 godziny**.
6. Wyjmij tartę z formy, udekoruj **Toffifee** i posiekanymi orzechami laskowymi.



Tarta ze słonym karmelem

Składniki:

- 15 sztuk Toffifee
- 250 g mąki pszennej
- 200 g zimnego masła
- 150 g cukru
- 50 g mielonych orzechów laskowych
- 1 jajko
- szczypta soli
- 50 g polewy czekoladowej (mlecznej lub z ciemnej czekolady)

Dodatkowo:

folia spożywcza, blacha do pieczenia, papier do pieczenia.

Porcja z przepisu wystarcza do przygotowania 20 ciasteczek.

Wykonanie:

1. **Toffifee** posiekaj na grubsze kawałki. Pokrój schłodzone masło na małe kawałki. Wymieszaj w misce suche składniki: mąkę, zmielone orzechy laskowe, cukier i szczyptę soli. Dodaj jajko i masło. Krótco ugniataj do uzyskania gładkiego ciasta. Następnie dodaj do ciasta kawałki **Toffifee** i jeszcze raz chwilę ugniataj do połączenia.
2. Uformuj ciasto w walek o długości ok. 20 cm, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na **2 godziny**.
3. Wyjmij schłodzone ciasto z lodówki i pokrój na 20 plasterków o grubości ok. 1 cm.
4. Ułóż kawałki ciasta na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku rozgrzanym do **170°C** z termoobiegiem przez około **15 minut** (aż ciastka się zarumienią). Po wyjęciu pozostaw do ostygnięcia.
5. Roztop polewę czekoladową (w mikrofalówce lub kąpeli wodnej) i udekoruj nią ciasteczka. Możesz w tym celu użyć rękawa cukierniczego lub wykonać dowolne wzorki łyżką.

Ciasteczka z kawałkami Toffifee



Chlebek bananowy

Składniki:

- 15 sztuk Toffifee
- 3 dojrzałe banany (ok. 600 g)
- 250 ml maślanki
- 2 jajka (rozmiar M)
- 100 g cukru
- 60 g miękkiego masła
- 1 szczypta soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 100 g posiekanych orzechów laskowych
- 100 g mielonych migdałów
- 100 g płatków owsianych
- 300 g mąki pszennej

Dodatkowo:

forma do ciasta ok. 30 cm x 11 cm, masło i mąka do wysmarowania i posypania formy, opcjonalnie sos karmelowy do podania.

Wykonanie:

1. Wsmaruj formę do ciasta masłem i oprósz mąką.
2. Do miski wsyp mąkę, płatki owsiane, migdały, orzechy laskowe, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia, sól i wymieszaj razem. Następnie dodaj masło, cukier, jajka i maślankę. Całość wymieszaj mikserem.
3. Obierz banany i drobno rozgnieć na puree widelcem. Dodaj puree bananowe do ciasta i wymieszaj. Przekrój **Toffifee** na połówki lub ćwiartki i wymieszaj z ciastem.
4. Wlej ciasto do formy. Piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury **160°C** (góra/dół) przez około **70 minut**.
5. Wyjmij chlebek z piekarnika. Po około **10 minutach** wyjmij go z formy. Delektuj się jeszcze ciepłym chlebkiem bananowym. Polecamy podanie z odrobiną sosu karmelowego!