

ORZESZKI

*pomysły na pyszne
ciasteczka*



avenido

avenido

Poniżej znajdziesz inspiracje na ciasteczka - orzeszki

☛ W **sekcji „Ciasto”** znajdziesz klasyczne kruche, czekoladowe, kokosowe, serowe i wiele innych.

☛ W **sekcji „Nadzienie”** przygotowaliśmy słodkie kremy, musy owocowe, nadzienia czekoladowe, karmelowe oraz wytrawne mieszanki.

Podane w przepisach ilości wystarczą na przygotowanie około 30-35 ciasteczek.





avenido

CIASTO



na
słodko!

Waniliowe kruche ciasto

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 120 g prawdziwego masła
- 70 g kwaśnej śmietany 18 %
- 1 żółtko jajka
- 1 łyżka octu spirytusowego
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- *opcjonalnie*: 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- *opcjonalnie*: 25g cukru pudru

Wykonanie:

1. Umieść wszystkie składniki w misce.
2. Wyrabiaj ciasto mikserem z hakami lub ręcznie.
3. Odrywaj małe kawałki ciasta i formuj z nich kulki wielkości orzecha laskowego (*dobierz jednak wielkość kulek do wielkości foremek w swoim piekaczu*).
4. Ciasto umieszczaj w dobrze rozgrzanym piekaczu.
5. Pieczenie trwa kilka minut. Dokładny czas zależy od mocy Twojego piekacza.
6. Upieczone połówki orzeszków odłóż do przestudzenia.

na
słodko!

Cynamonowe kruche ciasto

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 120 g prawdziwego masła
- 70 g kwaśnej śmietany 18 %
- 1 żółtko jajka
- 1 łyżka octu spirytusowego
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1-2 łyżeczki cynamonu mielonego
- 25g cukru pudru
- *opcjonalnie*: szczypta gałki muszkatołowej dla głębszego aromatu

Wykonanie:

1. Umieść wszystkie składniki w misce.
2. Wyrabiaj ciasto mikserem z hakami lub ręcznie.
3. Odrywaj małe kawałki ciasta i formuj z nich kulki wielkości orzecha laskowego (*dobierz jednak wielkość kulek do wielkości foremek w swoim piekaczu*).
4. Ciasto umieszczaj w dobrze rozgrzanym piekaczu.
5. Pieczenie trwa kilka minut. Dokładny czas zależy od mocy Twojego piekacza.
6. Upieczone połówki orzeszków odłóż do przestudzenia.

na
słodko!

Ciasto kokosowe

Składniki:

- 130 g mąki kokosowej
- 180 g prawdziwego masła
- 120 g kwaśnej śmietany 18 %
- 1 żółtko jajka
- 1 łyżka octu spirytusowego
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- *opcjonalnie*: 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- *opcjonalnie*: 25g cukru pudru

Wykonanie:

1. Umieść wszystkie składniki w misce.
2. Wyrabiaj ciasto mikserem z hakami lub ręcznie. Ciasto będzie gęstsze niż pszenne.
3. Odrywaj małe kawałki ciasta i formuj z nich kulki wielkości orzecha laskowego (*dobierz jednak wielkość kulek do wielkości foremek w swoim piekaczu*).
4. Ciasto umieszczaj w dobrze rozgrzanym piekaczu.
5. Pieczenie trwa kilka minut. Dokładny czas zależy od mocy Twojego piekacza.
6. Upieczone połówki orzeszków odłóż do przestudzenia.

na
sto!no!

Ciasto z serem cheddar

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 120 g prawdziwego masła
- 70 g kwaśnej śmietany 18 %
- 1 żółtko jajka
- 1 łyżka octu spirytusowego
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 80-100 g startego sera cheddar
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej lub wędzonej
- szczypta soli i pieprzu

Wykonanie:

1. Umieść wszystkie składniki w misce.
2. Wyrabiaj ciasto mikserem z hakami lub ręcznie.
3. Odrywaj małe kawałki ciasta i formuj z nich kulki wielkości orzecha laskowego (*dobierz jednak wielkość kulek do wielkości foremek w swoim piekaczu*).
4. Ciasto umieszczaj w dobrze rozgrzanym piekaczu.
5. Pieczenie trwa kilka minut. Dokładny czas zależy od mocy Twojego piekacza.
6. Upieczone połówki orzeszków odłóż do przestudzenia.

na
sto!no!

Ciasto z ziołami

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 120 g prawdziwego masła
- 70 g kwaśnej śmietany 18 %
- 1 żółtko jajka
- 1 łyżka octu spirytusowego
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- pół łyżeczki soli
- 1-2 łyżeczki suszonego ziołowego mixu (np. zioła prowansalskie, oregano, tymianek, bazylia)

Wykonanie:

1. Umieść wszystkie składniki w misce.
2. Wyrabiaj ciasto mikserem z hakami lub ręcznie.
3. Odrywaj małe kawałki ciasta i formuj z nich kulki wielkości orzecha laskowego (*dobierz jednak wielkość kulek do wielkości foremek w swoim opiekaczu*).
4. Ciasto umieszczaj w dobrze rozgrzanym opiekaczu.
5. Pieczenie trwa kilka minut. Dokładny czas zależy od mocy Twojego opiekacza.
6. Upieczone połówki orzeszków odłóż do przestudzenia.

A top-down view of a person's hands whisking a thick, white cream in a clear glass bowl. The bowl sits on a rustic wooden table. Scattered around are several fresh blueberries. In the upper right, a small blue tray holds a pat of yellow butter. A brown paper bag is partially visible on the right side. The scene is brightly lit, highlighting the textures of the cream and wood.

avenido

NADZIENIE

avenido

na
słodko!

Nadzienie kakaowe

Składniki:

- 60g prawdziwego masła
- 60ml wody
- 75g cukru
- 150g mleka w proszku
- 2 łyżki kakao
- *opcjonalnie*: 25g siekanych orzechów np. włoskich

Wykonanie:

1. Roztop masło
2. Do masła dodaj wodę, kakao, cukier i dobrze wymieszaj.
3. Po przestudzeniu partiami dodawaj mleko w proszku, dobrze mieszając masę.
4. Dodaj posiekane orzechy i wymieszaj masę.
5. Odczekaj aż masa zgęstnieje.
6. Możesz rozpocząć napełnianie orzeszków przygotowaną masą.

na
słodko!

Nadzienie orzechowe

Składniki:

- 75g prawdziwego masła w temperaturze pokojowej
- 170ml mleka
- 0,5 opakowania budyniu śmietankowego lub waniliowego
- 50g cukru pudru
- 40g siekanych/rozdrobionych orzechów np. włoskich

Wykonanie:

1. Przygotuj budyń zgodnie z instrukcją producenta, wykorzystując 0,5 opakowania budyniu i 170ml mleka.
2. Odstaw budyń do przestudzenia, ale nie do lodówki.
3. Miękkie (ale nieroztopione) masło i cukier puder umieść w misce. Następnie ubijaj masło na wysokich obrotach miksera, aż będzie puszyste.
4. Do puszystego masła dodawaj po łyżce wystudzony budyń, mieszając masę w trakcie.
5. Do masy dodaj orzechy i wymieszaj.
6. Możesz rozpocząć napełnianie orzeszków przygotowaną masą.

na
słodko!

Krem pistacjowy

Składniki:

- 80g pasty pistacjowej (100% pistacje lub lekko słodzona)
- 80g miękkiego masła prawdziwego
- 70g białej czekolady
- 1 łyżka śmietanki 30–36% (lub mleka, dla konsystencji)
- szczypta soli (podkreśli smak pistacji)
- *opcjonalnie*: 1 łyżeczka cukru pudru
- *opcjonalnie*: kilka kropli ekstraktu waniliowego

Wykonanie:

1. Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej, odstaw na chwilę do lekkiego przestudzenia.
2. W misce utrzyj miękkie masło z pastą pistacjową na puszystą masę
3. Dodaj rozpuszczoną, lekko ciepłą czekoladę i wymieszaj do połączenia składników.
4. Wlej śmietankę i miksuj jeszcze chwilę, aż krem będzie gładki i jedwabisty.
5. Dopraw do smaku – ewentualnie dosyp cukru pudru, jeśli chcesz słodszy efekt.
6. Odstaw do lodówki na ok. 20–30 minut, by lekko stężał, ale nadal był kremowy i łatwy do nakładania.

Nadzienie jabłkowe

Składniki:

- 2 średnie jabłka (ok. 250–300 g po obraniu) – najlepiej kwaśne, np. szara reneta
- 20 g masła
- 1–2 łyżki cukru (do smaku)
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej lub budyniu waniliowego w proszku
- 1–2 łyżki wody
- *opcjonalnie*: 1 łyżka karmelu lub masy kajmakowej – dla głębszego smaku

Wykonanie:

1. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
2. W rondelku rozpuść masło, dodaj jabłka, cukier, cynamon i sok z cytryny.
3. Smaż na średnim ogniu ok. 8–10 minut, aż jabłka zmiękną i część soku odparuje.
4. W małej miseczce wymieszaj mąkę ziemniaczaną z wodą, wlej do jabłek i gotuj jeszcze 1–2 minuty, aż masa zgęstnieje.
5. (Opcjonalnie) Dodaj łyżkę kajmaku lub karmelu, jeśli chcesz uzyskać bardziej deserowy smak.
6. Odstaw do całkowitego wystudzenia – krem powinien być gęsty, nie płynny.

na
słono!

Nadzienie serowo-szynkowe

Składniki:

- 100g sera żółtego (np. cheddar, gouda, ementaler)
- 70-100g drobno pokrojonej szynki
- 3 łyżki serka śmietankowego - Twojego ulubionego kanapkowego
- sól i pieprz do smaku
- *opcjonalnie*: 1-2 łyżki posiekanego szczypiorku lub natki pietruszki
- *opcjonalnie*: 1 łyżeczka musztardy

Wykonanie:

1. Ser zetrzyj na drobnych oczkach tarki.
2. Szynkę drobno posiekaj lub zmiel blenderem, jeśli chcesz gładkie nadzienie.
3. W misce połącz przygotowane składniki.
4. Dobraw do smaku solą i pieprzem. Możesz dodać szczypiorek lub natkę pietruszki.
5. Wymieszaj dokładnie - masa powinna być gęsta, kremowa, łatwa do nakładania.

👉 **TIP:** Jeśli masa jest zbyt gęsta, dodaj łyżeczkę śmietany lub serka.



avenido

na
skono!

Feta z suszonymi pomidorami

Składniki:

- 100 g sera feta
- 2-3 szt. suszone pomidory w oleju
- 2 łyżki serka śmietankowego kanapkowego
- 1 łyżeczka oliwy z pomidorów
- szczypta pieprzu, bazylii lub oregano

Wykonanie:

1. Pomidory odsącz z oleju i drobno posiekaj.
2. W misce rozgnieć fetę widelcem.
3. Dodaj serek śmietankowy, pomidory, oliwę i przyprawy.
4. Wymieszaj na gładki krem.
5. Schłódź ok. 30 min, a następnie napełnij połówki orzeszków.



na
słodko!

avenido

NA SZYBKO

pomysły na gotowe nadzienia



**Krem orzechowo-
czekoladowy**



**Masło orzechowe
gładkie lub crunchy**



**Dżem z ulubionych
owoców**



Masa krówkowa



Bitą śmietana

**na
słono!**

avenido

NA SZYBKO

pomysły na gotowe nadzienia



**Serek śmietankowy
kanapkowy**



**Hummus klasyczny
lub smakowy**



**Pasta jajeczna - gotowe
wersje w słoiczkach**



**Pasta z fety
i jogurtu greckiego**



**Serek topiony
z przyprawami**

avenido

★ Chcesz przygotowywać pyszne dania bez zbędnego wysiłku?

Wybierz sprzęt kuchenny dopasowany do Twoich potrzeb i ciesz się perfekcyjnym efektem każdego dnia.

 Sprawdź nasze oferty tutaj:

