

BEZGLUTENOWA WIELKANOC

sprawdzone przepisy



EKSPERYMENTALNIE.COM

Cześć!

W e-booku tym znajdziesz moje ulubione i sprawdzone przepisy na Wielkanoc. Przepisy te są na potrawy bezglutenowe, ale smakują też osobom, które mogą jeść gluten. Zatem spokojnie możesz je zrobić na święta, bez konieczności przygotowywania 2 typów dań- bezglutenowych i z glutenem.

Więcej przepisów znajdziesz na moim blogu eksperymentalnie.com!

Smaczych i Wesołych Świąt!

Agata Kurczak Chmielewska



Spis treści

WIELKANOC NA SŁONO..... 3

PASZTETY WIELKANOCNE..... 4

PASZTET JAGLANY Z WARZYWAMI..... 4

PASZTET Z SOCZEWICY Z ORZECHAMI..... 6

PIECZEŃ RZYMSKA Z JAJKIEM 8

POTRAWY Z JAJEK10

JAJKA ZAPIEKANE W KOKILKACH 10

SAŁATKA WIOSENNA Z JAJKIEM 12

ZUPY WIELKANOCNE.....14

BEZGLUTENOWY ZAKWAS NA ŻUREK 14

ŻUREK BEZGLUTENOWY..... 16

ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW 18

SOSY WIELKANOCNE.....20

SOS Tatarski i tzaziki..... 20

WIELKANOC NA SŁODKO.....22

CIASTA WIELKANOCNE.....23

SERNIK WIEDEŃSKI 23

MAZUREK BEZGLUTENOWY 25

BABKA BEZGLUTENOWA 27

MNIEJSZE SŁODKOŚCI.....29

TRUFLE JAGLANE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 29

TRUFLE CZEKOLADOWE Z BIAŁEJ CZEKOLADY 31

TRUFLE CZEKOLADOWE 33

WIELKANOCNE DEKORACJE.....35

JAK ZŁOŻYĆ SERWETKI WIELKANOCNE 35

WIELKANOC NA SŁONO



PASZTETY WIELKANOCNE

Pasztet jaglany z warzywami



Pasztet jaglany z warzywami- Składniki

na keksówkę o wymiarach o wymiarach 28x10cm

- 1 szklanka kaszy jaglanej
- 1 szklanka nasion słonecznika
- puszka kukurydzy (212 ml)
- puszka groszku (212 ml)
- słoiczek przecieru pomidorowego (ok. 90 g)
- 1 jajko
- 70 g oleju z roślinnego
- 2 średnie marchewki
- 1 duża pietruszka (korzeń)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 3 listki laurowe
- 1 łyżka majeranku
- 1 /2-2 łyżki cząbru
- ½ łyżeczki mielonej gałki muskatołowej
- sól i pieprz do smaku
- olej kokosowy lub oliwa do smażenia
- słonecznik do posypania pasztetu

Przygotowanie

1. Kaszę jaglaną upraż na suchej patelni, przelej wrzątkiem i ugotuj w 2,5 szklanki wody. Odstaw do ostygnięcia.
2. Marchewkę i pietruszkę obierz, opłucz pod bieżącą wodą, osusz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
3. Czosnek i cebulę obierz, posiekaj w drobną kostkę i przesmaż na odrobinie oleju kokosowego lub oliwy. Dodaj ziarenka ziela angielskiego, listki laurowe, pietruszkę i marchew. Duś na małym ogniu, pod przykryciem aż warzywa zmiękną. Wyciągnij kulki ziela i listki laurowe. Odstaw do przestygnięcia.
4. W dużej misce wymieszaj przestudzoną kaszę jaglaną i warzywa, przecier pomidorowy, olej roślinny oraz przyprawy. Zmiksuj na gładką masę i ewentualnie dopraw do smaku.
5. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj.
6. Do masy dodaj odsączoną kukurydzę, groszek i słonecznik. Wymieszaj masę łyżką.
7. Formę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia, przełóż masę na pasztet, posyp z wierzchu słonecznikiem i piecz w temperaturze 200 st. C przez 50 minut. Jeśli wierzch będzie się przypalał przykryj go folią aluminiową.
8. Upieczony pasztet ostudź i schowaj na kilka godzin do lodówki.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Pasztet z soczewicy z orzechami



Pasztet z soczewicy z orzechami - Składniki

na keksówkę *keksówka 24x11cm*

- 150 g suchej zielonej soczewicy
- 3 listki laurowe
- 1 łyżka oliwy
- 1 duża cebula
- 4 ząbki czosnku
- 2 marchewki
- $\frac{2}{3}$ szklanki posiekanych orzechów arachidowych
- 150 g płatków owsianych, bezglutenowych
- 120 g przecieru pomidorowego
- 2 łyżki oleju z pestek dyni
- 2 łyżki płatków drożdżowych
- 2 łyżeczki syropu z daktyli lub miodu
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki suszonego tymianku
- 2 łyżeczki suszonego majeranku
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki pieprzu Cayenne
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki mielonego pieprzu czarnego
- 2 łyżeczki soli morskiej (lub zwykłej)

Przygotowanie

1. Soczewicę ugotuj w wodzie z listkami laurowymi. Odcedź, wyciągnij listki i odstaw do przestygnięcia.
2. Piekarnik rozgrzej do 190 st. C.
3. Orzeszki upraż na suchej patelni (po prostu je przesmaż 2-3 minutki ciągle mieszając).
4. Cebulę, czosnek i marchew obierz. Cebulę drobno posiekaj, marchew pokrój w plasterki.
5. Na oliwie zeszklij cebulę, dodaj marchew i przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Smaż na małym ogniu aż warzywa zmiękną.
6. W misce zmiksuj na gładką masę $\frac{2}{3}$ ugotowanej soczewicy, przesmażone warzywa, płatki owsiane, przecier pomidorowy, siemię lniane, płatki drożdżowe, syrop daktylowy lub miód, olej z pestek dyni, przyprawy i sos sojowy. Dodaj orzeszki i pozostałą soczewicę. Wymieszaj. Dopraw do smaku.
7. Keksówkę wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż do niej masę na pasztet i piecz przykryte folią aluminiową przez 20 minut. Po tym czasie odkryj pasztet i piecz jeszcze 5 minut.
8. Wyciągnij z formy i odstaw do przestygnięcia.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Pieczeń rzymska z jajkiem



Pieczeń rzymska z jajkiem i suszonymi pomidorami - Składniki

- 500g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- 1 jajko surowe
- 2 jajka ugotowane
- 1 cebula biała
- 1 cebula czerwona
- ok. 10 szt. suszonych pomidorów
- 3 ząbki czosnku
- czerstwa kajzerka
- bułka tarta
- przyprawy- zioła prowansalskie, majeranek, mielona papryka ostra, sól, pieprz
- mleko do namoczenia bułki

Przygotowanie

1. Cebule i czosnek obieramy i drobno siekamy. Pomidory kroimy w paski.
2. Bułkę kroimy w kostkę i zalewamy mlekiem.
3. W misce mieszamy mięso, posiekaną cebulę, czosnek i przyprawy (po ok. łyżeczce).
4. Dodajemy odcisniętą bułkę i jajko. Wyrabiamy. Jeśli masa jest zbyt rzadka dodajemy bułkę tartą.
5. Małą foremkę- keksówkę smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą lub tylko wykładamy papierem do pieczenia. Na spód kładziemy połowę masy, wciskamy obrane jajka i przykrywamy pozostałą masą. Wierzch posypujemy bułką tartą.
6. Pieczemy ok. 50 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C, a następnie włączamy tylko grzanie od góry i rumienimy wierzch.
7. Gdy pieczeń ostygnie wyciągamy ją z formy i dopiero wtedy kroimy.
8. Pieczeń rzymską możesz zamrozić, możesz upiec jej większą ilość, a potem rozmrażać w miarę potrzeb i ochoty. Suszone pomidory, które dodałam do mojej pieczeni rzymskiej możesz pominąć.
9. Przyprawy dodaj do smaku. Ja bardzo lubię zioła prowansalskie dlatego je tu dodałam, ale nie każdemu mogą one pasować w pieczeni rzymskiej.
10. Pieczeń rzymska idealnie sprawdzi się nie tylko na Wielkanocnym stole, ale także możesz ją podać jako jedno z dań wigilijnych czy po prostu upiec do chleba- na kanapkach super smakuje!

[Zobacz przepis na blogu](#)

[Zobacz wszystkie przepisy na pasztety](#)

POTRAWY Z JAJEK

Jajka zapiekane w kokilkach



Jajka zapiekane z kurkami i szpinakiem – Składniki na 2 porcje

- 4 jajka
- 100g mrożonego szpinaku
- Szklanka kurek
- ząbek czosnku
- Masło
- Śmietana
- Sól
- Pieprz,
- Zioła prowansalskie

Przygotowanie

1. Szpinak rozmroź na patelni, dodaj posiekany ząbek czosnku, dopraw solą, ziołami prowansalskimi i pieprzem i podgrzewaj do odparowania płynów.
2. Odstaw do ostygnięcia.
3. Na drugiej patelni, na maśle przesmaż kurki. Posyp solą i pieprzem.
4. Kokilki lub naczynka do zapiekania wysmaruj masłem.
5. Do każdego naczynka włóż porcję szpinaku, wbij jajko lub dwa (w zależności od wielkości naczynka), dodaj kurki i wlej łyżeczkę śmietany oraz połóż wiórki masła.
6. Posyp szczyptą soli i pieprzu.
7. Zapiekaj w kąpieli wodnej ok. 15-20 minut w temperaturze 170 st. C.
8. Podawaj ciepłe.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Sałatka wiosenna z jajkiem



eksperymentalnie.com

Sałatka wiosenna z jajkiem i rzodkiewką – Składniki na 2 porcje

- mix ulubionych sałat – ok. 200g
- kilka rzodkiewek
- ½ ogórka wężowego
- 2-3 jajka
- posiekany szczypiorek
- sól, pieprz
- jogurt naturalny lub oliwa

Przygotowanie:

1. Ugotuj jajka i obierz.
2. Warzywa opłucz pod bieżącą wodą i osusz.
3. Rzodkiewki i ogórka pokrój w plasterki, a jajka w ósemki.
4. W misce wymieszaj sałatę, plasterki ogórka i rzodkiewki, jajka i szczypiorek.
5. Dopraw solą i pieprzem.
6. Polej oliwą lub jogurtem naturalnym

[Zobacz przepis na blogu](#)

[Zobacz wszystkie przepisy na sałatki](#)

ZUPY WIELKANOCNE

Bezglutenowy zakwas na żurek



Bezglutenowy zakwas na żurek z mąki gryczanej – Składniki na ok. 2,5 litra zupy

- 6 łyżek mąki gryczanej
- 5 ząbków czosnku
- 8 ziarenek ziela angielskiego
- 1 litr ciepłej wody
- 4 listki laurowe
- 2 łyżki soku z kiszonych ogórków
- 2 łyżeczki suszonego majeranku
- 1 łyżeczka suszonego cząbru

Przygotowanie

1. Mąkę i przyprawy wsyp do dobrze wyparzonego słoika.
2. Obrane ząbki czosnku drobno posiekaj lub przeciśnij przez praskę, a następnie wrzuć do słoika. Wlej wodę i dobrze wymieszaj drewnianą łyżką.
3. Przykryj bawełnianą ściereczką, zwiąż gumką recepturką i odstaw w ciepłe miejsce.
4. Przez minimum 5 dni raz dziennie mieszaj zakwas drewnianą, czystą łyżką.
5. Zakwas jest gotowy do użycia, gdy kwaśno pachnie, czyli po ok. 5 dniach.
6. Szczelnie zakręcony może stać w lodówce 1,5-2 tygodnie.

Wskazówki:

- dobrze wyparz słoik, w którym zakwas będzie dojrzewał,
- do przykrycia słoika użyj czystą, bawełnianą ściereczkę,
- zamiast soku z kiszonych ogórków, jak jest w moim przepisie możesz użyć sok z kiszonej kapusty,
- jeśli nie masz suszonego cząbru możesz ten składnik pominąć,
- słoik z dojrzewającym zakwasem trzymaj w ciepłym miejscu,
- codziennie, przez ok. 5 dni od wymieszania składników na bezglutenowy zakwas na żurek mieszaj go drewnianą, czystą łyżką,
- zakwas możesz trzymać w lodówce przez 1,5-2 tygodniu, ale pamiętaj by go dobrze zakręcić czystą i wyparzoną zakrętką

[Zobacz przepis na blogu](#)

Żurek bezglutenowy



Żurek bezglutenowy na Wielkanoc – Składniki ok. 4 porcje bezglutenowy

- 500 ml bezglutenowego zakwasu na żurek - link powyżej
- 750 ml wody
- 300 g białej kiełbasy
- 100 g wędzonego boczku
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 łyżka majeranku
- 4 ziarenka czarnego pieprzu
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 2 ziarenka jałowca
- 2 listki laurowy
- 100 ml śmietany 18%
- sól
- ugotowane jajka do podania

Przygotowanie

1. W garnku zagotuj wodę. Dodaj obrane warzywa - marchew, pietruszkę, cebulę i czosnek. Wrzuć przyprawy: ziele angielskie, jałowiec, pieprz i listki laurowe.
2. Kiełbasę pokrój w plasterki, a boczek w kostkę. Wrzuć do garnka.
3. Całość gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem ok. 30 minut.
4. Warzywa i mięso wyłóż, marchewkę pokrój w plasterki i odłóż (dodasz ją potem do zupy)..
5. Do wywaru wlej zakwas i śmietanę (zahartuj ją przedtem gorącym wywarem).
6. Dodaj majeranek. Gotuj jeszcze 10 minut.
7. Wrzuć marchew. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
8. Podawaj z pokrojonym jajkiem na twardo.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Zupa krem z białych warzyw



Zupa krem z białych warzyw – Składniki na 2 porcje

- 2 szklanki bulionu warzywnego
- szklanka mleka
- 2 marchewki
- 2 korzenie pietruszki
- ½ kalafiora
- 0,5kg topinambura
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- mielony imbir
- sos sojowy
- sos ostrygowy
- śmietana
- sok z cytryny
- sól, pieprz, gałka muskatołowa
- mielony kumin lub chana masala

Przygotowanie

1. Marchewkę, pietruszkę, topinambur obierz, opłucz pod bieżącą wodą i osusz. Pokrój w mniejsze kawałki lub grubsze plasterki- część topinambura i ½ marchewki możesz przeznaczyć na chipsy, które podasz do zupy- pokrój je w cienkie plastry i piecz krócej.
2. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia rozłóż różyczki kalafiora, pokrojone wcześniej warzywa oraz czosnek zawinięty w folię do pieczenia.
3. Warzywa skrop oliwą i delikatnie posól.
4. Piecz w temp. 180 st. Celsjusza aż zmiękną (czas pieczenia zależy od wielkości kawałków).
5. W międzyczasie w garnku zeszklij obraną i posiekaną cebulę. Dodaj odrobinę imbiru i chana masala lub kuminu i przesmaż.
6. Dodaj upieczone warzywa i całość zalej bulionem. Zagotuj. Dodaj mleko i gotuj kilka minut.
7. Zmiksuj blenderem na gładki krem i dopraw do smaku sosem sojowym, sosem ostrygowym, sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
8. Podawaj ze śmietaną i z przygotowanymi chipsami z marchwi i topinambura.

[Zobacz przepis na blogu](#)

[Zobacz wszystkie przepisy na zupy](#)

SOSY WIELKANOCNE

Sos tatarski i tzaziki



Sos tatarski z marynowanymi grzybkami - Składniki

- 2 jajka ugotowane na twardo
- 4 małe ogórki konserwowe
- grzybki marynowane- u mnie podgrzybki ok. 10 sztuk
- łyżka tartego chrzanu
- pęczek szczypiorku
- 150ml część jogurtu naturalnego
- mały słoiczek majonezu
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Jajka, ogórki, szczypiorek i grzybki drobno posiekać. Wszystko wymieszać z majonezem i jogurtem.
2. Doprawić do smaku solą, pieprzem i chrzanem.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Sos tzaziki – Składniki

150ml jogurtu naturalnego
2 łyżki majonezu
łyżka ostrej musztardy
pół ogórka szklarniowego
3 duże ząbki czosnku
pół pęczka posiekanego szczypiorku
sól, pieprz

Przygotowanie

1. Ogórek pokroić w drobną kostkę.
2. Wymieszać z jogurtem, majonezem i szczypiorkiem.
3. Dodać zmiążdżone ząbki czosnku i musztardę. Wymieszać.
4. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

[Zobacz przepis na blogu](#)

WIELKANOC NA SŁODKO



CIASTA WIELKANOCNE

Sernik wiedeński



Sernik wiedeński - puszysty sernik bez spodu – Składniki

- 1 kg twarogu na sernik
- 80 g masła
- 4 jajka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej lub jaglanej
- 1 szklanka cukru pudru lub ½ szklanki stewii w proszku
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Polewa

- 100 g mlecznej czekolady
- 50 g masła

Przygotowanie

1. Pamiętaj, aby składniki były w temperaturze pokojowej.
2. W misce utrzyj za pomocą mikser masło i cukier. Dodawaj po jednym jajku wciąż ucierając masę. Następnie dodawaj po 2-3 łyżki twarogu i wciąż ucieraj. Na samym końcu dodaj przesiane przez sito mąki.
3. Spód folii do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia lub folią aluminiową.
4. Do formy wlej masę na sernik.
5. Ciasto wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 stopni Celsjusza i po 10 minutach zmniejsz temperaturę do 150 stopni Celsjusza.
6. Sernik piecz przez godzinę po czym zmniejsz temperaturę do pieczenia do 140 stopni - zmniejszaj ją co 10 minut dochodząc do 100 stopni.
7. Piekarnik wyłącz, a po 10 minutach uchyl delikatnie drzwiczki i pozwól sernikowi ostygnąć.
8. Przygotuj polewę roztapiając czekoladę i masło w kąpieli wodnej (w większym garnuszku zagotuj wodę i umieść w nim mniejszy garnuszek z czekoladą i masłem).
9. Roztopioną czekoladą polej ostudzony sernik.
10. Umieść w lodówce na kilka godzin.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Mazurek bezglutenowy



Mazurek bezglutenowy owsiany - Składniki na blaszkę o wymiarach 20x30cm

- 200 g płatków owsianych górskich
- 125 ml wrzątku
- 4 jajka
- 100 g czekolady (u mnie 50 g czekolady białej i 50 g czekolady karmelowej)
- 70 g miękkiego masła
- 120 g cukru pudru
- 4 łyżki wiórek kokosowych
- 100 g suszonych moreli
- 50 g suszonej żurawiny
- 3 łyżki mąki ryżowej

Polewa:

- gotowa polewa z ciemnej czekolady lub [polewa domowa](#) (można podwoić porcję)
- 50 g białej czekolady
- 50 g karmelowej czekolady
- łyżka mleka
- łyżka masła
- łyżka wiórek kokosowych
- 2 garście suszonej żurawiny
- 3 garście posiekanych orzechów włoskich

Przygotowanie:

1. Płatki owsiane zalej wrzątkiem.
2. Czekoladę drobno posiekaj.
3. Morele drobno pokrój. Wymieszaj z żurawiną i mąką.
4. Żółtka oddziel od białek i zmiksuj z cukrem pudrem. Dodaj miękkie masło i miksuj do uzyskania gładkiej masy. Dodaj posiekaną czekoladę, płatki owsiane, wiórki kokosowe oraz morele i żurawinę wymieszane z mąką. Wszystko wymieszaj.
5. Białka ubij na sztywną pianę i dodaj do przygotowanej masy. Wymieszaj delikatnie wymieszaj łyżką.
6. Masę wylej na blaszkę o wymiarach 20x30cm wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 st. C i piecz ok. 35 minut.
Ciasto odstaw do przestygnięcia.
8. Przygotuj polewę. Jeśli masz gotową polewę to postępuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, a jeśli chcesz domową polewę to czekoladę roztop z masłem i mlekiem.
9. Polewę z ciemnej czekolady wylej na przestudzony spód i posyp orzechami i suszoną żurawiną. Skrop białą i karmelową czekoladą roztopionymi w kąpieli wodnej z mlekiem i masłem. Posyp wiórkami kokosowymi.
10. Ciasto schłódź w lodówce.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Babka bezglutenowa



Bezglutenowa babka jaglana – Składniki na małą foremkę do babki o śr. 14 cm

- 120 g mąki jaglanej
- 30 g mąki kukurydzianej
- 50 g masła
- 30 g oleju kokosowego
- 1,5 dojrzałego banana
- 2 jajka
- 80 g cukru trzcinowego
- 1 łyżka budyniu bezglutenowego
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia

Do dekoracji:

- cukier puder

Przygotowanie:

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 st. C.
2. Masło i olej kokosowy roztop i odstaw do przestygnięcia.
3. Banana zmiksuj w blenderze.
4. Mąki przesiej do miski. Dodaj cukier, proszek do pieczenia i budyń. Zmiksuj z jajkami i przestudzonym tłuszczem. Dodaj zmiksowanego banana i dobrze wymieszaj.
5. Masę przelej do foremki wysmarowanej masłem. Piecz ok. 30-40 minut – do suchego patyczka.
6. Babkę studź w piekarniku przy otwartych drzwiczkach ok. 15 minut.
7. Delikatnie wyciągnij z formy i przełóż na kratkę do pieczenia.
8. Gdy ostygnie oprósz cukrem pudrem.

[Zobacz przepis na blogu](#)

MNIEJSZE SŁODKOŚCI

Trufle jaglane z białą czekoladą



Trufle jaglane z białą czekoladą – Składniki:

- 100 g suchej kaszy jaglanej
- 100 g wiórek kokosowych
- ¾- 1 łyżki stewi
- 50 g białej czekolady (lub karmelowej)
- do obtoczenia
- wiórki kokosowe (jeśli chcesz zrobić takie żółte jak ja to zobacz powyżej jak zafarbować wiórki)
- jagody goji na dziób
- lukier do zrobienia oczu
- mazak spożywczy lub kawałeczki ciemnej czekolady

Przygotowanie:

Kaszę jaglaną upraż na suchej patelni. Przelej wrzątkiem i wrzuć do wrzącej wody (wody 2 x więcej niż kaszy). Gotuj pod przykryciem 12 minut i odstaw pod przykryciem do wchłonięcia całej wody. Jeśli wody w czasie gotowania jest za mało, a kasza zaczyna się przypalać wlej jej trochę więcej.

Czekoladę połam na kawałki i roztop w kąpieli wodnej.

W misce lub malakserze umieść jeszcze ciepłą kaszę jaglaną, roztopioną czekoladę, wiórki i stewię.

Zmiksuj wszystko na gładką masę.

Dodaj stewi jeśli masa jest dla Ciebie za mało słodka.

Z masy formuj kuleczki trochę większe od orzecha włoskiego. Jeśli masa wydaje ci się zbyt luźna i nie możesz z niej uformować kulek, dodaj płatki jaglane lub kaszę “mannę” bezglutenową.

Kuleczki obtocz w zabarwionych wiórkach kokosowych (jak barwić wiórki we wpisie), za pomocą strzykawki i lukru zrób oczy i wciśnij w nie kawałki czekolady (lub gdy lukier zastygnie narysuj czarne kropki mazakiem spożywczym, ale ostrzegam mogą się rozpuścić).

Z jagód goji zrób dziób.

Schłódź w lodówce.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Trufle czekoladowe z białej czekolady



Trufle czekoladowe z białej czekolady – Składniki na ok. 12 trufli

- 100 g białej czekolady
- 70 g masła
- ⅓ szklanki mleka
- mąka kokosowa do zagęszczenia masy (ok. 3-4 łyżki)
- 2 łyżki drobnego cukru DIAMANT
- dekoracja
- cukier puder DIAMANT
- kolorowe barwniki spożywcze
- płatki migdałowe
- małe dekoracje cukrowe w kształcie serduszek
- posypka czekoladowa w kształcie cieniotkich pałeczek

Przygotowanie

1. W rondelku zagrzej mleko i roztop w niej białą czekoladę - podgrzewaj na małym ogniu lub w kąpieli wodnej. Odstaw czekoladę do przestygnięcia.
2. Miękkie masło zmiksuj z drobnym cukrem na puszystą masę, dodaj przestudzoną roztopioną białą czekoladę i dobrze zmiksuj. Odstaw do lodówki na minimum godzinę aby masa zastygła i zgęstniała,
3. Po tym czasie do masy dodaj mąkę migdałową - tylko tyle aby z masy dało formować się kuleczki - u mnie to było ok. 3-4 łyżek mąki kokosowej.
4. Całość dobrze wymieszaj i używając dłoni formuj kuleczki wielkości orzecha włoskiego lub trochę większe.
5. Kuleczki ułóż na desce lub płaskim talerzu i wstaw na kilka godzin do lodówki lub na całą noc.
6. Schłodzone trufle czekoladowe możemy zacząć dekorować.
7. Przygotowujemy kolorowy lukier mieszając w 4 miseczkach cukier puder z odrobiną wody - na biały i żółty lukier potrzebować będziesz po ok. 1 szklance cukru pudru, a na lukier różowy i pomarańczowy dosłownie po 2-3 łyżki. Do pudru dodajemy odrobinę wody - naprawdę nie trzeba dużo, lukier ma być gęsty. Następnie dodajemy odpowiedni barwnik spożywczy - ja mam barwniki w proszku i aby zafarbować lukier wystarczy szczypta barwnika - dodaję go za pomocą wykałaczki. Lukier mieszamy aby równomiernie się zafarbował.
8. Połowę kuleczek mieszamy w żółtym lukrze, a połowę w białym. Odkładamy na deseczkę do lekkiego zastygnięcia.
9. W białe trufelki wbijamy u góry po dwa płatki migdałowe - to będą uszy, a na ich środku robimy małą łezkę z różowego lukru. Pod białe kuleczki wsuwamy znowu po 2 płatki migdałowe - to będą łapki (na tym etapie nie radzę podnosić trufelków, lukier jeszcze nie zastygł dobrze). Z tyłu i z przodu wciskamy po 1 cukrowym serduszku - ogonek i nosek, a nad przednim wbijamy po dwie czekoladowe pałeczki - oczy.
10. W żółte trufle wbijamy po obu stronach cukrowe serduszka, które będą stanowić skrzydełka. Z przodu wbijamy kolejne serduszko i kolorujemy je pomarańczowym lukrem - to będzie dziób. Nad dziobem wbijamy czekoladowe pałeczki - oczy.
11. Tak udekorowane trufle chowamy do lodówki do całkowitego stwardnienia lukru.

[Zobacz przepis na blogu](#)

Trufle czekoladowe



Trufle czekoladowe – Składniki:

- 25 g masła
- 100 ml śmietany 30%
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 1 tabliczka czekolady deserowej
- 1 czubata łyżki miodu
- 1 łyżka whisky
- szczypta gruboziarnistej soli
- kakao naturalne
- wiórki kokosowe

Przygotowanie

1. W garnuszku podgrzej śmietanę i wrzuć połamaną czekoladę.
2. Podgrzewaj na małym ogniu do rozpuszczenia czekolady.
3. Zdejmij z gazu, dodaj miód, masło, whisky i sól.
4. Dokładnie wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.
5. Schowaj masę do zastygnięcia do lodówki na kilka godzin.
6. Gdy masa stwardnieje formuj z niej kuleczki i obtaczaj w kakao lub w wiórkach kokosowych.

Uwaga: zastygnięta czekolada bardzo szybko roztopia się w dłoniach dlatego warto je schładzać w zimnej wodzie, osuszać i szybko formować kuleczki. A jeszcze lepiej jak mamy łyżeczkę do wycinania kulek z arbuza lub melona. Będzie sprawniej i szybciej :)

[Zobacz przepis na blogu](#)

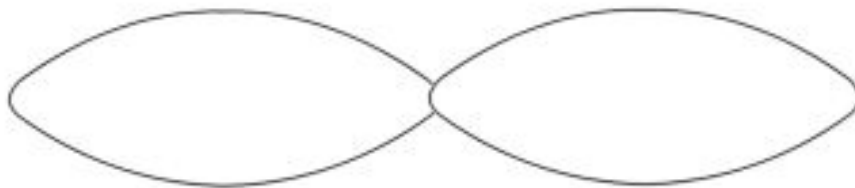
WIELKANOCNE DEKORACJE

Jak złożyć serwetki wielkanocne

1. Potrzebować będziesz: serwetki, tasiemkę lub wstążeczkę, arkusze kolorowego papieru
2. Najpierw oglądnij filmik, poniżej będą zdjęcia jak krok po kroku złożyć serwetki na wielkanocny stół:



3. **Przygotuj sobie "uszy"**, czyli z kolorowego papieru wytnij kształt przypominający połączone ze sobą uszy zająca lub listki. Ważne by miejsce złączenia nie było zbyt wąskie, bo będzie trudno potem przykleić te nasze "uszy" do wstążeczki. Możesz skorzystać z mojego szablonu (kliknij aby powiększyć i pobrać na komputer), który co prawda nie jest idealny, ale grafikiem nie jestem ;) Wielkość musisz sam dopasować do wielkości serwetek.



4. Przygotuj wstążeczki do związania serwetek. Najlepiej jak będą "papierowe" – łatwiej przykleisz nasze uszy.
5. Serwetkę zwiń w rulonik.

6. Zwiąż na środku, tak aby supełek miał odpowiednio dużą powierzchnię do przyklejenia "uszu" /



7. Przytnij końce wstążeczki jeśli są za długie.
8. Na supełek nałóż kropelkę kleju lub kawałeczek obustronnej taśmy klejącej.



9. 7. Naklej "uszy" i chwilę przytrzymaj by dobrze załapało. **I gotowe!**

[Zobacz drugi sposób na składanie serwetek na blogu:](#)



INNE PRZEPISY

NA WIELKANOC



Mam nadzieję, że przepisy Ci się przydadzą i polecisz mój blog znajomym.

Jeśli masz pytania lub pomysły na przepisy do przetestowania to zapraszam do kontaktu: aga@eksperymentalnie.com. Będzie mi też miło jeśli [polubisz fanpage eksperymentalnie.com](#)