Chocolate chip cookie. Najlepsze pod słońcem.

To najlepszy przepis na chocolate chip cookie! Prosty, bez zbędnych składników, zbędnego czekania. Robisz je i są. Zanim się obejrzysz znikają, bo dzieci je zjadają.

Myślę, że to będzie mój klasyczny przepis na chocolate chip cookie. Bo to naprawdę są najlepsze ciasteczka z kawałkami czekolady. Przepis jest prosty, a ciastka wychodzą znakomicie za każdym razem. Są po prostu przepyszne!

W ich smaku jest wszystko to, co w chocolate chip cookie powinno być. Są chrupiące, ciągnące się, maślane i słodkie.

Jak zrobić doskonałe chocolate chip cookie? Kilka wskazówek

dla Ciebie:

- **niech masło będzie wystarczająco miękkie.** Wyjmij je z lodówki odpowiednio wcześniej, tak by zdążyło zmięknąć i miało konsystencję łatwą do rozsmarowywania,
- **zmierz ilość mąki.** W przepisie są 3 szklanki mąki. I niech to będą dokładnie 3 szklanki mąki. Użyj specjalnych miarek kuchennych, one z pewnością ułatwią zadanie,
- **użyj duuuużo kawałków czekolady.** Zapytaj się dzieci po co:) Ja nie będę rozwijać tej części. Te ciastka muszą mieć dużo czekolady i tyle,
- **nie piecz ich za długo.** To jest najważniejsze w tym przepisie. Wyjmij je z piekarnika jak ich krawędzie zaczną lekko się złocić, a kolor ciastek będzie jasny, tak jakby były niedopieczone. To właśnie ich sekret i dzięki temu będą się ciągnąć!,
- **możesz zamrozić ciasto na później.** Lepiej być nie może. Dzięki temu ciastka możesz mieć zawsze pod ręką,
- **jeśli za długo będziesz wyrabiać ciasto,** ciastka nie urosną i będziesz mieć najlepsze pod słońcem płaskie chocolate chip cookie:).

Właśnie przeszukałam blog i sprawdziłam, że nie ma przepisów na te czekoladowe ciastka. A robiłam ich całe mnóstwo. Wychodzi na to, że wszystkie były znakomite i dziaciaki się na

nie rzucały i zanim zdążyłam wziąć aparat do ręki, już ich nie było. Znalazłam przepis na te ciastka, też pyszne. Ale te są o niebo lepsze! Oczywiście ja wzięłam tylko małego gryza, bo jestem w ketozie, za to moje dzieci… Co tu dużo mówić: mają śniadanie, obiad i kolację :)

Manufaktura
ciastek

Print Recipe

(No Ratings Yet)

Loading...

By Manufaktura Ciastek – Serves: 26

Prep Time: 10 minut – Cooking Time: 1 godzina

Ingredients

- 220 g miękkiego masła
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka brązowego cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 duże jajka
- 3 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 2 szklanki chipsów czekoladowych lub kawałków czekolady

Instructions

1

Nastaw piekarnik na 175 stopni. Przygotuj blachę. Wyłóż ją papierem do pieczenia.

2

W oddzielnej misce wymieszaj suche składniki (mąka, peoszek do pieczenia soda, sól). Odstaw.

3

W drugiej misce ubij jajka z wanilią do puszystej masy. Wsyp suche składniki.

4

Dodaj chipsy czekoladowe i wszystko dokładnie wymieszaj.

5

Na blaszce wykładaj kulki wielkości orzecha włoskiego, możesz je lekko ugnieść dłonią.

6
Piecz 8-10 minut do momentu aż krawędzie ciastek będą lekko brązowe. Nie dłużej!!!

7
Zanim przełożysz je na kratkę, odczekaj dwie minuty.

8
Smacznego

Nutrition

- 263/ciastko Calories
- 41/ciastkog Carbohydrates
- 12,6/ciastk0g Fat
- 2,7/ciastkog Protein

Notes

Zamiast dwóch szklanek cukru użyłam 1,5 szklanki ksylitolu

Tarta migdałowa z owocami leśnymi: wersja keto

Manufaktura

Dlaczego tarta migdałowa z owocami leśnymi? Już miałam dość ryb i tłuszczów, ryb i tłuszczów, ewentualnie owoców morza i tłuszczów. Strasznie chciałam czegoś słodkiego. Z pomocą przyszła mi ta tarta migdałowa z owocami leśnymi. Jedyne węglowodany, które w niej są pochodzą z cynamonu i z truskawek i z czarnej porzeczki.

Jeśli chcecie zmniejszyć ilość węglowodanów, dajcie tylko truskawki, gdyż mają mniej cukrów niż czarna porzeczka.

Za każdym razem kiedy kombinuję w kuchni zastanawiam się co z tego wyjdzie, jak to będzie smakować. I okazało się, że tarta migdałowa z owocami leśnymi przeszła moje najśmielsze oczekiwania. To ciasto jest naprawdę smaczne. Chętnie będę po ten przepis wracać.

Tarta migdałowa z owocami leśnymi może być przygotowana albo ze zwykła bitą śmietaną, albo z bitą śmietaną ze śmietanki z kokosa. W wersji i takiej, i takiej smakuje bardzo dobrze. Ja swoją tartę zrobiłam w połowie z truskawkami, a w połowie z czarną porzeczką. Ciężko wybrać smaczniejszą opcję:)

Manufaktura
ciastek

Print Recipe

(No Ratings Yet)

Loading...

By Manufaktura Ciastek – Serves: 26

Prep Time: 10 minut – Cooking Time: 1 godzina

Ingredients

- 220 g miękkiego masła
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka brązowego cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 duże jajka
- 3 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 2 szklanki chipsów czekoladowych lub kawałków czekolady

Instructions

1

Nastaw piekarnik na 175 stopni. Przygotuj blachę. Wyłóż ją papierem do pieczenia.

2

W oddzielnej misce wymieszaj suche składniki (mąka, peoszek do pieczenia soda, sól). Odstaw.

3

W drugiej misce ubij jajka z wanilią do puszystej masy. Wsyp suche składniki.

4

Dodaj chipsy czekoladowe i wszystko dokładnie wymieszaj.

5

Na blaszce wykładaj kulki wielkości orzecha włoskiego, możesz je lekko ugnieść dłonią.

6
Piecz 8-10 minut do momentu aż krawędzie ciastek będą lekko brązowe. Nie dłużej!!!

7
Zanim przełożysz je na kratkę, odczekaj dwie minuty.

8
Smacznego

Nutrition

- 263/ciastko Calories
- 41/ciastkog Carbohydrates
- 12,6/ciastk0g Fat
- 2,7/ciastkog Protein

Notes

Zamiast dwóch szklanek cukru użyłam 1,5 szklanki ksylitolu

Wegańskie banoffee pie

Wegańskie banofee pie… Oj! To jest pyszne! Odpowiedź na to jak zastąpić tradycyjny karmel i bitą śmietanę jest w tym przepisie na banoffee pie! Smak jest nieziemski, nie idzie się zatrzymać na jednym kawałku:)

Szczerze mówiąc było mi bardzo ciężko nie zjeść samej całego banoffee pie. To z pewnością będzie jeden z tych cudów, do których z chęcią powrócę. Zaskoczeniem był dla mnie smak kokosowej bitej śmietany, który cudownie zmieszał się ze słodkością karmelowego kremu i nie był nadto kokosowy. Idealne

ciasto. Milion węglowodanów, ale co tam:) Lepszego banoffee pie nie ma i tyle. Ucztę czas zacząć.

Bardzo sceptycznie podchodziłam do pomysłu zamiany prawdziwego karmelu na ten z daktyli i masła orzechowego. Ale muszę Wam powiedzieć, że to połączenie jest hitem. Powstały krem idealnie pasuje też do tortów. Nie jest zbyt słodki, mimo dużej ilości daktyli, jest trochę orzechowy i trochę karmelowy. Dla mnie idealny. Nie ukrywam, że z chęcią będę do tego przepisu wracać.

Banofee pie zniknęło w jednej chwili. Właściwie ciężko było mi nie zjeść samej całego ciasta. Jest wprost uzależniające, smakuje dzieciom, dorosłym, słowem wszystkim. Smak kokosowej bitej śmietany nie przeszkadzał w ogóle.

W tym przepisie zobaczysz jak łatwo zrobić coś z niczego, jak łatwo zwykły smak karmelu zamienić na zdrowsze składniki i jak z wielkiej niezdrowej bomby kalorycznej powstaje kolejna, ale zdrowsza już bomba kaloryczna: voila! wegańskie banoffee pie poleca się na każdą uroczystość. Wegańskie banoffee pie dla małych i dużych. Manufaktura Ciastek wie co robi:)

Manufaktura
ciastek

Print Recipe

(No Ratings Yet)

Loading...

By Manufaktura Ciastek – Serves: 26

Prep Time: 10 minut – Cooking Time: 1 godzina

Ingredients

- 220 g miękkiego masła
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka brązowego cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 duże jajka
- 3 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 2 szklanki chipsów czekoladowych lub kawałków czekolady

Instructions

1

Nastaw piekarnik na 175 stopni. Przygotuj blachę. Wyłóż ją papierem do pieczenia.

2

W oddzielnej misce wymieszaj suche składniki (mąka, peoszek do pieczenia soda, sól). Odstaw.

3

W drugiej misce ubij jajka z wanilią do puszystej masy. Wsyp suche składniki.

4

Dodaj chipsy czekoladowe i wszystko dokładnie wymieszaj.

5

Na blaszce wykładaj kulki wielkości orzecha włoskiego, możesz je lekko ugnieść dłonią.

6
Piecz 8-10 minut do momentu aż krawędzie ciastek będą lekko brązowe. Nie dłużej!!!

7
Zanim przełożysz je na kratkę, odczekaj dwie minuty.

8
Smacznego

Nutrition

- 263/ciastko Calories
- 41/ciastkog Carbohydrates
- 12,6/ciastk0g Fat
- 2,7/ciastkog Protein

Notes

Zamiast dwóch szklanek cukru użyłam 1,5 szklanki ksylitolu

Bezglutenowe placki z twarogiem

Co robi mama kiedy ma dzień urlopu? Placki! Stoi w kuchni i uszczęśliwia wszystkie chore swe dzieci! To się nazywa odpoczynek przez wielkie „O”. Ale te bezglutenowe placuszki z twarogiem są tego warte. Serio! Od tej pory te placki będą moimi ulubionymi i do tego przepisu chętnie będę wracać.

Placki są mięciutkie i pulchne z wyczuwalną nutką wanilii. Naprawdę pyszne, Idealne na śniadanie, obiad i kolację Możecie przygotować je w wersji bezglutenowej lub zwykłej.

Wystarczy dać tą samą ilość mąki pszennej w miejce mąk bezglutenowych i voila.

Szczerze polecam te placki do porannej kawki.

Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na około 20 placków potrzebujesz:

- 400 g półtłustego twarogu (najlepiej eko),
- 3 czubate łyżki miodu,
- 35 g mąki ryżowej,
- 35 g mąki z tapioki,
- 35 g mąki ziemniaczanej,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 4 jajka,
- olej kokosowy do smażenia

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj w robocie kuchennym, tak by nie było grudek z sera. Na patelnię wlej łyżkę oleju kokosowego, poczekaj aż patelnia się nagrzeje i wykładaj po łyżce masy. Smaż z dwóch stron do zezłocenia się placków. Podawaj z czym lubisz. Smacznego!

Muffiny z masłem orzechowym i dżemem

Smaczne tłuste muffiny z jednym z moich ulubionych przysmaków – z masłem orzechowym. Czsami pozwalam sobie na takie niezdrowe przekąski. I nie, nie chodzi o tłuszcz, ale w maśle orzechowym jest mnóstwo kwasów tłuszczowych omega-6. Wszystko byłoby dobrze, gdyby razem z omega-6 w maśle orzechowym było dużo, dużo omega-3, tak by odpowiednio zachowane zostały proporcje (3:1, a jeszcze lepiej 4:1). Ale neistety. W tych muffinach z masłem orzechowym jest dużo, za dużo omega-6, do tego są to tłuszcze, których nie wolno podgrzewać, bo wysokie temperatury, sprawiają, że takie tłuszcze utleniają się i są dla nas szkodliwe.

Nie zmienia to jednak faktu, że codziennie staram się jeść bardzo zdrowo, w związku z tym muffiny z masłem orzechowym i z dżemem muszą być.

Przepis pochodzi z książki Martha Stewart’s Cupcakes.

dla
ciebie
Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na około 20 muffin potrzebujesz:

- 1 3/4 szklanki mąki bezglutenowej,
- 1/4 łyżeczki sody,
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 3/4 szklanki miękkiego masła klarowanego,
- 1 3/4 szklanki ksylitolu,
- 2/3 szklanki prawdziwego masła orzechowego bez chemii,
- 3 jajka,
- 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii,
- 1/2 szklanki śmietany,
- dżem (u mnie z truskawek)

Przygotowanie

Piekarnik nagrzej do 175 stopni.

Wymieszaj suche składniki.

Oddzielnie wymieszaj mokre składniki bez dżemu.

Stopniowo połącz mokre skłądniki z suchymi i wymieszaj dokładnie w robocie kuchennym, by nie było grudek. Papilotki włóż do foremki, wyłóż do nich ciasto na 3/4 wysokości papilotek. Na środek wyłóż łyżeczkę dżemu.

Piecz około 22 minut do suchego patyczka. Studź na kratce. Smacznego!

Paluszki wiedźmy.

Bezglutenowe

Ohydne ciateczka, które wyglądają jak powykrzywiane paluszki wiedźmy. Mimo, że ohydne, to paluszki wzbudzają uśmiech na twarzy i dzieci, i dorosłych. Są bardzo smaczne, mimo ohydnego wyglądu. Polecam je i dzieciom, i dorosłym. Wykonanie ich zajmuje niewiele czasu, a i cudownie można spędzić czas z dzieciakami w domu.

Paluszki wiedźmy są hitem tegorocznego Halloween w moim domu.

Potrzebujesz:

- 2 3/4 szklanki bezglutenowej mieszanki,
- 220 g masła klarowanego,
- 1/3 szklanki ksylitolu,

- po łyżeczce aromatu migdałowego i waniliowego,
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- szczypta soli,
- 2 jajka
- migdały do zrobirnia paznokci (przekrój każdy wzdłuż)

Przygotowanie

Uwaga! Bardzo ważne jest schłodzenie ciasta, wtedy paluszki nie będą rozlewać się w piekarniku. Jeśli tylko możesz, to wkładaj ciasto do lodówki w każdym możliwym momencie.

Wszystkie wkładniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj. Ciasto przykryj formą i schowaj do lodówki. Ciasto powinno mieć formę plasteliny. Potem odrywaj po małym kawałeczku i rozwałkowuj w dłoni. Paluszki wiedźmy niech będą cieńkie, bo w piekarniku urosną. Na koniec każdego paluszka wciśnij paznokieć z przekrojonych wzdłuż migdałów. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 8-9 minut. Zanim przełożysz je na metalową kratkę, odczekaj 5 minut. Smacznego!

Łatwe ciastka orzechowe

Czasami też mam ochotę na coś niezdrowego! Te ciastka orzechowe są bardzo niezdrowe. Ale to nic. Chęć na masło orzechowe jest momentami silniejsza od zdrowego rozsądku. Już tłumaczę dlaczego te ciastka należą do niezdrowych. Ponieważ orzeszki ziemne to głównie nienasycone kwasy tłuszczowe omega-6, to po pierwsze za dużo kwasów omega 6 to niezdrowo, bo prozapalnie, a po drugie kwasów tłuszczowych nienasyconych nie wolno podgrzewać, bo się utleniają i są dla nas rakotwórcze.

W tym wypadku wybór na ciestka orzechowe zostawiam już Wam.

Ja jednak od czasu do czasu lubię pofolgować, nie widzę też nic w tym złego. Ponieważ na co dzień zdrowo jem, to wiem, że mój organizm sobie poradzi z taką ilością kwasów, oczywiście dodatkowo wspomagam go suplementami.

Te ciastka orzechowe są kruche i mocno orzechowe, a ponadto banalne w przygotowaniu, no i masło orzechowe. Uwielbiam!

Ciastka orzechowe

Na około 16 ciasteczek potrzebujesz:

- 300 g masła orzechowego,
- 1 jajko,
- ok. 1/2 szklanki ksylitolu
- dżem do udekorowania ciasteczek po upieczeniu

Przygotowanie

Wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj. Formuj kulki wielkości orzecha włoskiego i rozpłaszcz widelcem na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ciastka nie rosną, więc można je ułożyć blisko siebie. Piecz w temperaturze 175 stopni przez około 12 minut aż się lekko zrumienią. Studź na metalowej kratce, a potem udekoruj owocowym dżemem. Smacznego!

Prawdziwy ketchup

Jeśli myślisz, że spróbujesz gęstego krwisto czerwonego ketchupu, to się mylisz! Ten ketchup jest ketchupem prawdziwym, zrobionym z pomidorów, z cebuli. Nie jest niczym zagęszczony, stąd ma lżejszą konsystencję i błyszczący pomarańczowo-czerwony kolor. Idealny jako dodatek do mięs i pizzy. Smakuje o niebo lepiej niż ketchup sklepowy. A ponieważ nie będzie już lepszego czasu na jesienne pomidory, zrób ketchup dziś:)

Kilka wskazówek: co potrzebujesz dla wykonania domowego ketchupu

1. Do przygotowania ketchupu najlepiej nadają się mięsiste pomidory, typu lima. Ponieważ nie puszczą aż tyle wody, ketchup będzie bardziej gęsty i nie będzie trzeba tracić aż tyle czasu na odparowanie wody.
2. Z 300 g pomidorów otrzymasz 100 g ketchupu.
3. Zamiast cukru, użyj zdrowych słodzików.

Z domowych przetworów pomidorowych, najchętniej w swojej kuchni wykorzystuję ten. Ta domowej roboty passata jest idealna do sosów i zup. Polecam!

Potrzebujesz:

- 3 kg pomidorów obranych ze skórki,
- 1 duża cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- ksylitol do smaku,
- sól i pieprz do smaku,
- cynamon do smaku,
- ziele angielskie, kolendra, liść laurowy,
- ocet jabłkowy, około 100 ml,
- 4 łyżki oliwy z oliwek lub masła klarowanego

Przygotowanie:

Pomidory spaż i obierz ze skórki. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni z dodatkiem masła klarowanego. Pokrojone na mniejsze kawałki pomidory włóż do dużego garnka, wrzuć cabulę. Dno zalej wodą. Gotuj na małym ogniu. Po zagotowaniu, zmniejsz gaz. Gotuj pod przykryciem około godziny, aż odparuje woda. Nie zapomnij o dodaniu aromatycznego octu jabłkowego (patrz poniżej).

W międzyczasie zagotuj ocet z wszystkimi przyprawami. Odstaw na 30 minut do połączenia smaków. Potem odcedź. Tak przygotowany ocet wlej do pomidorów.

Pomidory dopraw solą wedle uznania, oliwą z oliwek (masłek klarowanym) i ksylitolem. Zblenduj wszystko dokładnie. Przed przelaniem do słoików, sprawdź czy jego smak jest dla Ciebie odpowiedni. Pamiętaj, że ketchup nie będzie tak gęsty jak ten sklepowy i będzie miał widoczne pestki.

Przelej do małych słoiczków (u mnie 300 ml) i zapasteryzuj. Ja najbardziej lubię pasteryzować produkty na sucho. Wstawiam zamknięte słoiki do rozgrzanego do 100 stopni piekarnika, zamykam piekarnik i pasteryzuję przez 30-40 minut. Gotowe!

Kluski leniwe z twarogu. Bezglutenowe oczywiście.

Ponieważ zmęczona jestem mięsem, jako jedynym źródłem białka, postanowiłam urozmaicić swoją kuchnię twarogiem. Oczywiście twaróg musi być twarogiem prawdziwym, z mleka, a nie z fabryki dużych koncernów.

W ten sposób są kluski, bardzo je lubię, robię je dość często. Wszystkim w rodzinie się przejadły już, tylko nie mi:)

Jedna 200 gramowa porcja dostarcza aż 27 g białka, 8 g tłuszczów i 47 g węglowodanów.

Manufaktura Ciastek i nie tylko

Potrzebujesz:

- **800 g półtłustego twarogu,**
- **6 łyżek mąki kukurydzianej,**
- **6 łyżek mąki ziemniaczanej,**
- **6 łyżek mąki ryżowej,**
- **2 -3 jajka**

Ser zblenduj lub zmiel w maszynce. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj, Wyrób ciasto. Na desce podsypanej lekko mąką uformuj rękoma wałeczki i wycinaj nożem 2-centymetrowe plastry. Gotuj we wrzącej wodzie 2-3 minuty jeszcze po ich wypłynięciu na wierzch. Podawaj na słodko z masełkiem. U mnie z cukrem kokosowym i masłem. Smacznego!

Błyskawiczny sernik na mleku kokosowym

Moje nowe odkrycie. Błyskawiczny sernik na mleku kokosowym. Tylko cztery składniki: ser, mleko kokosowe, ksylitol i jajka. Nic prostszego. Sernik ten przygotowuje się bardzo szybko, po wystygnięciu wspaniale czuć aromat kokosowy. Ciasto jest puszyste i miękkie. Bardzo smaczny sernik.

Dlaczego mleko kokosowe?

Mleko kokosowe to źródło nasyconych kwasów tłuszczowych. W 100 ml mleka jest ich aż 21 g. Jak już wiecie, tłuszcze nasycone idealnie nadają się do podgrzewania w wysokich temperaturach, bo z racji tego, że z każdej strony cząsteczka węgla jest właśnie „nasycona” wodorem, to pod wpływem wysokich temperatur nie dochodzi do utlenienia, czyli dostania się w wolne miejsca (te „nienasycone” wodorem) cząsteczki tlenu. Zatem ilekroć słyszycie, że kwasy tłuszczowe nasycone są niezdrowe, co

ostatnio jest w modzie, zachowajcie spokój. To nieprawda. Myślę też, że ta ściema jest wynikiem silnego lobby korporacyjnego, któremu ja mówię stanowcze nie!

Jeśli kupujesz mleko kokosowe, wybieraj tylko to, które w swoim składzie ma tylko wodę i miąższ z kokosa. Uwaga, wiele marek bio ma w swoim składzie niepotrzebne składniki, dlatego czytaj uważnie skład mleka przed jego kupnem.

Z mojego doświadczenia polecam markę Real Thai; mleko to ma w sobie aż 85% kokosa, reszta to woda. Kolejne mleko, które lubię, to mleko kokosowe bio z Rossmana; 60% kokosa, reszta woda.

Na formę o średnicy 21 cm potrzebujesz:

- 400 g białego sera zmielonego w blenderze,
- 6 jajek,

- ksylitol (do smaku)
- 320 ml mleka kokosowego (Real Thai)

Przygotowanie

Białka ubij na sztywną pianę. Dodaj pozostałe składniki i dokładnie, ale delikatnie wymieszaj. Słodkość sernika sprawdź przed upieczeniem. Sernik będziesz piec w kąpieli wodnej. Na szeroką i wysoką blachę wlej wodę na 1/3 wysokości formy na sernik, formę na sernik opatul folią aluminiową i wstaw do blachy z wodą. Wlej masę serową. Wstaw wszystko do piekarnika i piecz przez 55-65 minut w temperaturze 170 stopni. Po upieczeniu, uchyl lekko piekarnik i pozostaw ciasto do wystygnięcia przez dwie godziny. Potem wstaw na całą noc do lodówki. Smacznego!