



OWOLOVO

PRZEPISY



MARCHEWKOWE BABECZKI

Składniki:

- 3 Jajka
- 1/2 szklanki oleju
- 1 opakowanie Owolovo Jabłkowe lub inny dowolny smak
- 3/4 szklanki cukru
- 2 szklanki marchewki startej na drobnych oczkach
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 1 płaska łyżeczka gałki muskatołowej
- szczypta soli

Krem:

- 1 serek typu Philadelphia
- 1/2 szklanki cukru pudru
- sok z połowy cytryny

W misce wymieszaj trzepaczką jajka, cukier, olej a na koniec dodaj startą marchewkę. W drugiej misce wymieszaj suche składniki: przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę, cynamon, gałkę muskatołową, sól. Na koniec połącz ze sobą suche składniki z mokrymi. Mieszaj tylko do połączenia składników a następnie przelej do formy na muffinki wyłożonej papilotkami.

Piecz w nagrzanym piekarniku w 180 stopniach, przez około 25 min. lub dłużej do tzw. suchego patyczka.

Krem: ucieramy serek typu Philadelphia z masłem, cukrem pudrem oraz sokiem z cytryny. Gotowy krem nakładamy na wystudzone babeczki.

Smacznego!



DUTCH BABY PIECZONY NALEŚNIK Z MUSEM I OWOCAMI

Składniki:

- 2 jajka
- 125 ml mleka
- 85 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 2 łyżki masła
- cukier puder do posypania

Rozgrzej piekarnik do 245 stopni z okrągłą formą w środku (najlepiej ceramiczną, ale nada się również metalowa). Ubijamy w mikserze jajka, dodajemy cukier oraz mąkę, mieszamy tylko do uzyskania gładkiej masy.

Wyjmij formę z piekarnika i zmniejsz temperaturę do 220 stopni. Rozpuść masło w formie, a następnie wlej masę i wstaw do piekarnika na około 12 minut. Na koniec w powstałe wgłębienie wlej Owolovo i opcjonalnie udekoruj świeżymi owocami oraz posyp cukrem pudrem.

Smacznego!



GRANOLA

**Granola to jedno z naszych ulubionych śniadań!
Możecie dowolnie dobierać swoje ulubione składniki!**

Składniki:

- ulubiony smak musu OWOLOVO!
- 400-450 g płatków owsianych
- 100 g pestek słonecznika
- 100 g migdałów
- 100 g orzechów laskowych
- 100 g orzechów nerkowca
- 160 g płynnego miodu / syropu klonowego / syropu z agawy
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oleju słonecznikowego
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka zmielonego imbiru

Wszystkie składniki wymieszaj w dużej misce. Mieszanę rozłóż równomiernie na dwóch blachach wyłożonych papierem do pieczenia, a następnie wstaw do nagrzanego piekarnika do 170 stopni na około 40 min. W trakcie pieczenia kilka razy zamieszaj.

Po ostudzeniu granola jest gotowa do spożycia. Świetnie sprawdza się jako dodatek do mleka czy jogurtu! Przechowuj ją w szczelnie zamkniętym pojemniku.

Smacznego!



DESER WARSTWOWY Z JOGURTEM, MUSEM I ORZECHAMI W KARMELU

Składniki:

- mus OWOLOVO Brzoskwiniowo
- kruche ciasteczka (każde będą pyszne, według nas korzenne idealnie podkreślają smak brzoskwiń)
- jogurt naturalny
- ulubione orzechy
- kakao

Pokrusz swoje ulubione kruche ciasteczka i wyłóż na dnie wysokiej szklanki. Ciasteczka przykryj chmurką z jogurtu naturalnego. Stwórz warstwę dobroci wyciskając mus OWOLOVO BRZOSKWIONIOWO. Całość przyozdób ulubionymi orzechami (my zdecydowaliśmy się na nerkowce – strzał w dziesiątkę!), a następnie oprósz kakao lub startą czekoladą (gorzka fantastycznie przełamie słodycz).

Jako finisz oblej całość możesz oblać sosem z solonego karmelu. Możesz go szybko wyczarować z pomocą przepisu poniżej lub zastąpić gotową masą kajmakową.

Solony karmel:

Do rondelka wsyp 3 łyżki cukru i podgrzej na małym ogniu do czasu aż cukier rozpuści się zupełnie i zacznie zmieniać kolor. Dolej ok. 50 ml wody i gotuj przez minutę cały czas mieszając. Dodaj 75 ml śmietanki (30% lub 36%) i gotuj przez kolejne 5 min. Na koniec dodaj czubatą łyżkę masła oraz szczyptę soli i zamieszaj do połączenia składników.

Smacznego!



OWOLOVO Sp. z o.o. S.K.A.

Morszków 56, 08-304 Jabłonna Lacka

www.owolovo.eu  