Receta 1

Cookies të buta me çokollatë

Koha: 15 min përgatitje + 10–12 min pjekje • Jep rreth 10–12 cookies



Përbërësit

- 115 g gjalpë i butë
- 100 g sheqer kaf
- 50 g sheqer i bardhë
- 1 vezë mesatare
- 190 g miell
- 1/2 lugë çaji sodë buke
- 1/4 lugë çaji kripë
- 1 lugë çaji vanilje
- 120 g copa çokollate

Hapat

1. Rrih gjalpin me të dy llojet e sheqerit për 2–3 minuta derisa masa të bëhet kremoze.
2. Shto vezën dhe vaniljen, pastaj përzieji derisa të lidhen mirë.
3. Në një enë tjetër përziej miellin, sodën e bukës dhe kripën. Shtoje te masa e parë dhe përzieje vetëm sa të bashkohet.
4. Shto copat e çokollatës.
5. Formo toptha, vendosi në tepsi me letër pjekjeje dhe lër hapësirë mes tyre.
6. Piqi në 175°C për 10–12 minuta, derisa anët të marrin ngjyrë të artë ndërsa mesi të duket ende pak i butë.

Këshillë: Mos i lër të piqen tepër. Kur ftohen, forcohen vetë dhe qendra mbetet e butë.

Receta 2

Mug cake me qendër lava në mikrovalë

Koha: 5 min • 1 porcion



Përbërësit

- 4 lugë gjelle miell
- 2 lugë gjelle kakao
- 2 lugë gjelle sheqer
- 1/8 lugë çaji pluhur pjekës
- 3 lugë gjelle qumësht
- 2 lugë gjelle vaj ose gjalpë i shkrirë
- 1 copë çokollatë e zezë për qendrën

Hapat

1. Në një filxhan të madh përziej miellin, kakaon, sheqerin dhe pluhurin pjekës.
2. Shto qumështin dhe vajin; përzieji derisa të bëhet një masë e lëmuar.
3. Fut copën e çokollatës në qendër të brumit.
4. Vendose në mikrovalë për 50–70 sekonda në fuqi të lartë.
5. Lëre 20–30 sekonda të pushojë para se ta hapësh.

Këshillë: Çdo mikrovalë punon ndryshe. Më mirë pak nën-pjekur sesa tepër, sepse përndryshe del i thatë.

Receta 3

Toptha donut me sheqer, pa maja

Koha: 10 min përgatitje + 8 min skuqje • Rreth 14–16 copë



Përbërësit

- 180 g miell
- 35 g sheqer
- 1 lugë çaji pluhur pjekës
- 1 majë luge kripë
- 1 vezë
- 120 ml qumësht
- 1 lugë gjelle gjalpë i shkrirë
- Vaj për skuqje
- Sheqer ekstra për mbështjellje

Hapat

1. Përziej miellin, sheqerin, pluhurin pjekës dhe kripën.
2. Shto vezën, qumështin dhe gjalpin e shkrirë. Përzieje derisa të kesh një brumë të trashë e pak ngjitës.
3. Nxeh vajin në temperaturë mesatare.
4. Me lugë të vogël hidh porcione në vaj dhe skuqi 2–3 minuta nga secila anë derisa të marrin ngjyrë të artë.
5. Hiqi mbi letër kuzhine dhe, sa janë ende të ngrohta, rrotulloji në sheqer.

Këshillë: Vaji shumë i ftohtë i bën të yndyrshme; vaji shumë i nxehtë i djeg jashtë dhe i lë të pagatuara brenda.

Receta 4

Ëmbëlsirë kremoze me biskota, pa pjekje

Koha: 15 min + minimumi 3 orë ftohje • 4 porcione



Përbërësit

- 200 g biskota digestive ose biskota çaji të thërrmuara
- 250 ml pana për rrahje, e ftohtë
- 200 g krem djathi ose mascarpone
- 2–3 lugë gjelle sheqer pluhur
- 80–100 ml qumësht
- 1 lugë çaji vanilje
- Pak kakao sipër, sipas dëshirës

Hapat

1. Rrih panën derisa të trashëtsohet lehtë.
2. Në një enë tjetër përziej krem djathin, sheqerin pluhur dhe vaniljen derisa të bëhen krem.
3. Bashko të dyja masat me lëvizje të buta.
4. Lag lehtë biskotat e thërrmuara me qumësht, pa i bërë qull.
5. Krijo shtresa në gotë ose tavë: biskota, krem, përsëri biskota dhe krem.
6. Fute në frigorifer për të paktën 3 orë; më mirë gjatë natës.

Këshillë: Versioni origjinal i PDF-it ishte shumë i thjeshtuar. Pa një bazë kremoze të qëndrueshme, kjo recetë del e ujshme.

Receta 5

Cookies me banane dhe tërshërë

Koha: 10 min përgatitje + 12–15 min pjekje • 8–10 copë



Përbërësit

- 2 banane shumë të pjekura
- 120 g tërshërë
- 1/2 lugë çaji kanellë, sipas dëshirës
- 2–3 lugë gjelle copa çokollate ose arra, sipas dëshirës

Hapat

1. Shtyp bananet derisa të bëhen pure.
2. Shto tërshërën dhe çdo shtesë që dëshiron.
3. Formo biskota të vogla në tepsi me letër pjekjeje.
4. Piqi në 180°C për 12–15 minuta derisa të marrin pak ngjyrë.

Këshillë: Sa më të pjekura të jenë bananet, aq më e ëmbël del receta pa pasur nevojë për sheqer shtesë.