**W Dzień Matki wyraź miłość własnoręcznymi wypiekami**

Nieważne, czy mamy naście lat, czy jesteśmy już dorośli – mama dla większości z nas zawsze pozostaje jedną z najważniejszych osób w życiu. W Dzień Matki warto przypomnieć jej, jak bardzo ją kochamy i doceniamy. Własnoręcznie przygotowane wypieki będą najsmaczniejszym dowodem tej miłości i wdzięczności. Specjalnie na tą okazję przepisami podzielił się szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy.

## Smacznego Dnia Matki

Każdego dnia to zwykle mama dba o to, by dom był pełen ciepła i zapachu pysznych posiłków. Ile razy wracałaś ze szkoły lub pracy głodny, a na stole czekał już domowy obiad przygotowany z troską? Ile razy w dzieciństwie zajadałeś upieczone przez nią ciasto, które potrafiło poprawić humor w pochmurny dzień? Mama przez lata rozpieszcza rodzinę swoimi kulinarnymi talentami, wkładając serce w każdy przygotowany posiłek.

Dzień Matki to doskonała okazja, by odwrócić role. Pozwól mamie odpocząć od kuchni i przygotuj dla niej coś specjalnego i tym samym pokaż, jak bardzo doceniasz wszystko, co dla ciebie robi. Nie musisz być mistrzem kuchni – liczą się chęci, zaangażowanie i serce.

Oto trzy propozycje wypieków, które bez trudu przygotujesz samodzielnie: klasyczne muffiny czekoladowe dla miłośników słodkości oraz muffiny z jagodami pełne owocowej radości. A dla tych, którzy wolą coś wytrawnego, proponujemy nietypową muffipizzę – połączenie formy muffinki z ulubionymi smakami pizzy. Każdy z tych wypieków z pewnością wywoła uśmiech na twarzy mamy!

## Muffiny czekoladowe – słodki klasyk

Kto nie lubi czekolady? – Klasyczne muffiny czekoladowe z pewnością osłodzą ten wyjątkowy dzień. Ich intensywnie czekoladowy smak i mięciutkie wnętrze to kwintesencja słodkiej przyjemności, która kojarzy się z domowym ciepłem. Wystarczy kilka prostych składników, by kuchnię wypełnił wspaniały aromat kakao – zapach, który przywoła wiele miłych wspomnień. – poleca Paweł Chabasiński, szef kuchni Dwór Korona Karkonoszy.

Wręczając mamie talerz własnoręcznie upieczonych czekoladowych muffinek, pokażesz jej, że miłość naprawdę bywa słodka. To gest, który mówi więcej niż tysiąc słów. Możecie delektować się tymi babeczkami razem przy filiżance kawy lub herbaty, wspominając wspólnie spędzone chwile. Taki prosty wypiek, przygotowany od serca, stanie się dla mamy jednym z najpiękniejszych prezentów.

Składniki:

210 g mąki  
15 g sody oczyszczone  
10 g proszku do pieczenia  
10 g soli  
200 g cukru  
60 g kakao  
180 g jogurtu naturalnego  
2 duże jajka  
120 ml oleju  
120 ml mleka  
9 ml olejku z wanilii  
300 g pokruszonej czekolady  
  
Wykonanie:

Wymieszać wszystkie suche składniki (mąka, soda, proszek do pieczenia, sól, cukier i kakao), a następnie przesiać przez sitko. W drugiej misce wymieszać wszystkie mokre składniki.  
Przesypać suche składniki do mokrych i delikatnie wymieszać (aż do całkowitego wymieszania, ale nie za długo), przed końcem mieszania wsypać 200g pokruszonej czekolady.  
Przelać masę do papilotek i posypać z wierzchu resztą czekolady.  
Piec w 220 stopniach przez 6 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 180 stopni i pieczemy kolejne 14 minut.

**Muffiny z jagodami – owocowa radość**

Nie tylko czekolada potrafi wyrazić miłość. Puszyste muffiny z jagodami urzekają słodyczą owoców i pięknym zapachem lata. Każdy kęs takiej muffinki smakuje radością i przywołuje na myśl beztroskie chwile – jak choćby letnie wyprawy po jagody czy rodzinne podwieczorki. Soczyste jagody zatopione w cieście prezentują się uroczo, a jeszcze lepiej smakują, gdy wiesz, że upiekłeś je specjalnie dla mamy.

Taki owocowy przysmak to doskonały sposób, by powiedzieć „dziękuję”. Mama na pewno doceni ten pełen naturalnej słodyczy upominek – zwłaszcza jeśli uwielbia owoce.

Składniki:

250 g mąki pszennej  
100 g roztopionego (np. masła MSM Mońki)  
170 g cukru brązowego  
125 ml mleka  
2 jajka  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
250 g jagód  
Skórka starta z ½ pomarańczy  
  
Wykonanie:

W jednej misce przesiać wszystkie suche składniki (mąka, cukier, proszek do pieczenia,) a następnie je razem wymieszać. Do drugiej miski wlać roztopione masło, mleko, jajka oraz skórkę startą z ½ pomarańczy. Wszystkie składniki razem wymieszać.  
Delikatnie połączyć składniki z obydwu misek, dodać jagody, zostawić ok. 2 łyżek do dekoracji, i jeszcze raz delikatnie wymieszać. Formę na muffiny wyłożyć papilotkami. Następnie nałożyć równe porcje ciasta do papilotek, posypać po wierzchu pozostałymi jagodami. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Do rozgrzanego piekarnika włożyć muffinki i piec przez ok. 25 minut. Po upieczeniu babeczki można udekorować np. polewą z białej czekolady (roztopić 50 g białej czekolady z dodatkiem 2 łyżek mleka i 1 łyżką jogurtu) i posypać po wierzchu jagodami.

**Muffipizza – niespodzianka na słono**

Jeśli twoja mama woli przekąski na słono zamiast deserów, muffipizza będzie strzałem w dziesiątkę. Ten pomysłowy wypiek łączy kształt muffinki z ulubionymi smakami pizzy. Już sama nazwa wywoła uśmiech, a co dopiero widok tych miniaturowych "pizzowych" babeczek! Wyobraź sobie zaskoczenie mamy, gdy odkryje, że te pozornie zwyczajne muffinki kryją w sobie aromat pomidorów, sera i ziół.

Muffipizza to dowód na to, że potrafisz kreatywnie podejść do jej upodobań kulinarnych. – Możesz dodać do środka składniki, które mama najbardziej lubi – czy to oliwki, kawałki szynki, paprykę czy dodatkowy ser – dzięki czemu poczuje, że ten przysmak został stworzony specjalnie z myślą o niej. – radzi szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy. Jeśli wolisz nie eksperymentować, wykorzystaj sprawdzony przepis, zamieszczony poniżej.

Składniki:

200 g mąki  
20 g proszku do pieczenia  
Oregano, bazylia, sól  
100 ml oleju  
100 ml mleka  
2 jajka  
150 g mozzarelli  
80 g szynki parmeńskiej  
50 g pomidorów koktajlowych

Wykonanie:

Mieszamy razem mąkę, proszek do pieczenia i przyprawy.  
W drugiej miseczce mieszamy jajka z mlekiem oraz olejem, aż do połączenia składników. Dodajemy do mąki i mieszamy aż do uzyskania jednolitej masy.  
Ścieramy ser na tarce i 100g dodajemy do ciasta razem z kawałkami szynki parmeńskiej. Po wymieszaniu nakładamy do formy na muffiny, a wierzch posypujemy resztą sera. Na wierzchu układamy pokrojone pomidory.  
Pieczemy w 180 stopniach przez około 20-25 minut.

Na koniec pamiętaj, że w tym dniu najważniejszy jest wspólnie spędzony czas i radość bycia razem. Niezależnie od tego, na co się zdecydujesz – czekoladową klasykę, owocową niespodziankę czy wytrawną muffipizzę – każda z tych własnoręcznie przygotowanych pyszności będzie dla mamy bezcennym podarunkiem.