

6 pomysłów na proste i świetne prezenty ze słoika | Minimalistyczne prezenty

written by Ewa Kozioł

Nie jestem fanką kupowania prezentów w sklepie. Co więcej jestem za tym aby tworzyć prezenty minimalistyczne do czego was serdecznie zapraszam.

Dziś kolejny krótki wpis, ale mam nadzieję, że przypadnie wam do gustu. Mam dla was kilka minimalistycznych pomysłów na... ręcznie robione prezenty. Co w nich uwielbiam, to że dołączysz do takiego ręcznie napisaną instrukcję jak używać i masz wspaniały prezent dla kogoś, który sprawi, że choć kilka chwil nabierze smaku... Zaczynamy

Prezenty minimalistyczne:

Sól ziołowa



- 1 część soli morskiej
- 1/5 części ziół w tym wypadku świeżego rozmarynu.
- 1/5 część czosnku, który został zmiażdżony
- starta skórka z połowy cytryny

Wszystko zasypujesz solą i już. Możesz użyć świeżych przypraw, gdyż sól wyciągnie z nich wilgoć przez co nic się nie zepsuje.

Pamiętaj możesz użyć naprawdę wielu innych przypraw możesz zrobić uniwersalną mieszankę z pieprzem, chilli, kurkumą, słodką suszoną papryką tutaj tylko preferencje obdarowanych mogą ograniczyć nam wybór



Kolejną rzeczą będą czekoladki Iwony



Ponieważ moje dzieciaki nie mają alergii użyłam prawdziwego kakao zamiast jego substytutu [\(KLIKNIJ PO PRZEPIS\)](#)

Figowe pralinki



Już trzeci rok z rzędu robię figowe pralinki i dzieciaki je uwielbiają ja zresztą też [\(KLIK\)](#)

Babeczkowe szaleństwo



Porcja na przygotowanie od 10 do 12 średniej wielkości muffinów.

- 255 g mąki z orkiszu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki soli
- 50 g daktyli
- 3 – 5 łyżek stołowych kakao
- 1 jajko
- 150 ml mleka
- 100 ml wody
- 1 łyżeczka esencji waniliowej (najlepiej dodać szczyptę świeżej wanilii)
- 85 g masła stopione
- kawałki orzechów do posypania na wierzch



Daktyle i wodę zmiksuj w blenderze.

Przygotuj foremki na muffinki i rozgrzej piekarnik do 190 – 200 stopni.

W dużej misie dobrze wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól, cukier i kakao.

W innym naczyniu dobrze wymieszaj widelcem jajko z mlekiem, zmiksowanymi daktylami, wanilią oraz uprzednio roztopionym masłem.

Przelej miksturę do misy z mąką i mieszaj szpatułką do momentu kiedy nie będziesz widzieć mąki.

Przełóż masę do foremek, wypełniając je do 3/4 objętości.

Posyp przygotowanymi orzechami.

Piecz w nagrzanym piekarniku od 20 do 25 minut (gotowe muffinki będą sprężynować przyciśnięte palcem).

Chai latte



Potrzebujesz:

- $\frac{1}{4}$ szklanki mielonego cynamonu
- 2 łyżeczki imbiru
- 1 łyżkę goździków
- 3 gwiazdki anyżu
- 1 łyżkę czarnego pieprzu

Wszystkie składniki wsyp do młynka na kawę a następnie zmiel.

Aby przyrządzić Chai Latte

- Potrzebujesz:
- $\frac{2}{3}$ szklanki mleka
- $\frac{1}{3}$ szklanki wody
- 1 łyżeczkę czarnej herbaty
- 3 łyżeczki naszej mieszanki

Herbatę i mieszankę zalej zimną wodą, a następnie doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj przez 15 minut. Po tym ściągnij nasze chai z ognia i przecedź, dodaj mleko i podgotuj, tak aby wszystko było ciepłe. Takie Chai latte możesz posłodzić miodem. Takie Chai możesz ozdobić prawdziwą bitą śmietanką.

Pełnoziarniste batoniki

Ostatni przepis który wręcz uwielbiam [\(KLIK\)](#)



Jak Wam się podobają te prezenty minimalistyczne?

[ulp id='cTWXvVW93Hqh9wqs']