Róże karnawałowe

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1399 razy.

25 dag mąki
2 dag tłuszczu
3-5 żółtek
sól
1 łyżka spirytusu
30 dag tłuszczu
5 dag cukru waniliowego

Tłuszcz posiekać z mąką. Ukształtować na stolnicy wianuszek, dodać żółtka, sól, spirytus, nożem zarobić tak gęste ciasto, by przy wałkowaniu jak najmniej podsypywać mąką. Gdy część mąki złączy się z żółtkami, oskrobać nóż z ciasta, zagniatać ciasto dłonią, aż utworzy się jednolita, gładka masa. Nastawić tłuszcz do smażenia. Ciasto podzielić na części, wywałkować niezbyt grubo, wykrawać na każdą różę po 3 coraz mniejsze krążki; każdy krążek nadciąć w kilku miejscach od obwodu ku środkowi; zlepiać je białkiem po trzy, najmniejszym na wierzch. Zrobić próbę temperatury tłuszczu, ciasto omieść z mąki szczoteczką, wkładać na gorący tłuszcz płatkami ku dołowi i powoli smażyć ; gdy się zrumieni, odwrócić szpikulcem, dosmażyć . Róże wyjąć na bibułę dla osączenia z tłuszczu; ułożyć na talerzu, posypać cukrem i wanilią, przybrać konfiturą kładąc cały owoc w środku róży. Układać jedne na drugich na okrągłym półmisku.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD