
Obwarzanki

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1370 razy.

22 dag mąki
2 jajka
pół szklanki mleka
1 dag drożdży
1,5 łyżeczki cukru
2 szczypty soli
olej do smażenia
cukier puder do posypania

Drożdże rozmieszać z łyżką podgrzanej wody i dodać do podgrzanego mleka. Jajka ubić trzepaczką sprężynową z cukrem, dodać do drożdży, po czym wsypywać stopniowo mąkę z solą, ciągle mieszając. Ciasto odstawić na 1 godz. w ciepłe miejsce. Na patelni rozgrzać dobrze olej, a ciasto przełożyć do szprycy używanej do ozdabiania tortów. Wyciskać prosto na patelnię podwójnie albo potrójnie skręcone obwarzanki. Smażyć po 1 min z każdej strony. Wyjmować drewnianą łopatką na bibułkę lub ligninę i jeszcze gorące - posypywać cukrem pudrem. Podawać do kawy lub kwasu cytrynowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD