
Racuszki chanukka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4236 razy.

30 szt. Czas przygotow. 35 min.

1 kg maki,

1 łyżeczka soli,

1 łyżeczka anyzku,

30 g proszku do pieczenia,

olej.

1. Rozpuścić proszek do pieczenia w szklance ciepłej wody.
2. W glinianym naczyniu wymieszać wszystkie składniki ze szklanką ciepłej wody.
3. Długo zagniatć, tak by ciasto było bardzo lekkie i elastyczne. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrosnięcia (3-4 godz) w ciepłym miejscu.
4. Posmarować ręce oliwą, formować z ciasta niewielkie obwarzanki.
5. Smażyc pojedynczo w gorącym oleju.
6. Podawać gorące posypane cukrem pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)