Racuszki chanukka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4176 razy.

30 szt. Czas przygotow. 35 min.

1 kg maki,

1 lyzeczka soli,

1 lyzeczka anyzku,

30 g proszku do pieczenia,

olej.

1. Rozpuscic proszek do pieczenia w szklance cieplej wody.

2. W glinianym naczyniu wymieszac wszystkie skladniki ze szklanka cieplej wody.

3. Dlugo zagniatac, tak by ciasto bylo bardzo lekkie i elastyczne. Przykryc

sciereczka i pozostawic do wyrosniecia (3-4 godz) w cieplym miejscu.

4. Posmarowac rece oliwa, formowac z ciasta niewielkie obwarzanki.

5. Smazyc pojedynczo w goracym oleju.

6. Podawac gorace posypane cukrem pudrem.

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

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