
Toffi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2646 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 banany lub 2 jablka,

250 g cukru krystalicznego,

100 g maki ryżowej,

100 g maki pszennej,

2 łyżki kaszy manny,

proszek do pieczenia,

1 łyżka oleju sezamowego,

1 łyżka ziarna sezamowego,

1 łyżka soku z cytryny,

olej do głębokiego smażenia,

1 l lodowata zimnej wody w osobnym naczyniu.

1. Owoce obrac i pokroic na kawalki dlugosci 5-6 cm. Zalac sokiem cytrynowym,

wymieszanym z 1 łyżka wody i odstawic na 15 min. Silnie oziebic 1 l wody.

2. Olej sezamowy wymieszac z cukrem. Dodac 125 ml wody. Ogrzewac powoli, ciagle

mieszajac, poki sie nie zagotuje. Gotowac na wolnym ogniu do momentu, w ktorym plyn nie zabarwi sie na jasnozłoto.

3. Oba rodzaje maki przesiac do miseczki. Dodac proszek do pieczenia i kasze

manna. Dolac 200 ml letniej wody i wyrobic na jednolita mase.

4. Owoce wyjac z soku. Obtaczac w cieście i smazyc na głębokim oleju przez ok.

2 min. Osaczyc z nadmiaru tluszczu, po czym zanurzac w syropie, posypac

ziarnem sezamowym i przeniesc jak najszybciej do naczynia z lodowata woda.

Zanurzac je w niej na 2-3 sek.

5. Układac na polmisku i podawac od razu lub po ostudzeniu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 88.

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