

Karnawałowe łamańce waniliowe.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

woda zimna	700 ml
olej	100 ml
sól	pół małej łyżeczki
mąka tortowa	60 dag

Posypka

cukier waniliowy	4 łyżki
cukier kryształ	2 łyżki

Dodatkowo

olej do smażenia	głębokiego
mąka pszenna	odrobina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis na te łańcuchy waniliowe znalazłam w starym zeszycie, wycięłam go z jakiejś gazety wiele, wiele lat temu. Czytałam go wiele razy i trochę miałam wątpliwości, bo nie ma w cieście jajek. Na zdjęciu ciasteczka wyglądały niezwykle apetycznie i postanowiłam zaryzykować i je przygotować. Po mimo, że wyszły bardzo pyszne, to następnym razem zrobiłabym połowę porcji, wyszło ich strasznie dużo. Kruche, oprószone prawdziwym cukrem waniliowym są pyszne. Dodam, że najlepiej jest użyć cukru z prawdziwą wanilią, a najlepiej takiego domowego. Jak chcecie spróbować czegoś innego to polecam. Zapraszam :)

Wykonanie:

1. Ciasto: Wodę i olej wlewamy do dużego garnka, zagotowujemy, wsypujemy sól i mąkę, energicznie mieszamy i gotujemy (cały czas mieszając) aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję. Następnie ciasto wykładamy na stolnicę lekko posypaną mąką pszenną i chwilę zagniatamy.
2. Formowanie: Gorące ciasto partiami przekładamy do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką i na papier do pieczenia wyciskamy podłużne ciastka.
3. Pieczenia: W garnku rozgrzewamy olej, następnie delikatnie wrzucamy ciastka i smażymy po kilka minut często je mieszając, usmażone wyjmujemy z oleju, najlepiej łyżką cedzakową i przekładamy na ręcznik papierowy, żeby odsączyć z nadmiaru tłuszczu.
4. Obtaczanie: Oba cukry mieszamy w miseczce lub na głębokim talerzu, wrzucamy tam jeszcze gorące ciasteczka i dokładnie obtaczamy. Wyjmujemy z cukru.
5. Podanie: Tak wykonane łańcuchy waniliowe podajemy. Smacznego zyczenia.