

Kluski na parze z sosem malinowym



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO ;

mleko 3,2%	400 ml
drożdże	100 g
mąka pszenna	1 kg/ ok może więcej typ 500
żółtko jaja	6 szt
cukier puder	1/2 szkl
olej	1/2 szkl
konfitura malinowa	1 szkl

SOS;

mrożone maliny	2 szkl
jogurt naturalny	300 ml
syrop klonowy	6 łyżek/ jeśli nie macie -to cukie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO ;

Do dużej miski wlewamy letnie mleko, 1/2 szklanki mąki, 2 łyżki cukru, całość mieszamy, ma być konsystencja gęstej śmietany, zostawiamy aż zaczyn wyrośnie.

Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, dodajemy olej, wyrośnięty zaczyn, resztę cukru, delikatnie mikserem mieszamy, następnie dosypujemy stopniowo mąkę , zaczynamy wyrabiać ciasto ręką, aż stanie się gładkie,

Znów odstawiamy do wyrośnięcia.

Gdy podwoi swoją objętość, wałkujemy na placek 2 cm i wykrawamy koła, na środek każdego dajemy łyżeczkę konfitury, zlepiamy, układamy na blacie, do wyrośnięcia, zlepieniem w dół. znów zostawiamy na ok 30min.

W tym czasie robimy sos;

Maliny rozmrażamy, najlepiej wcześniej wyciągnąć, dodajemy jogurt, syrop i miksujemy na gładką masę.

Kluski gotujemy na parze, pod przykryciem ok 10-15min, zależy od wielkości. z tej porcji wychodzi ok 35szt dość sporych klusek.

Uparowane polewamy sosem.