

Małe gniazdka (pączki hiszpańskie)



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ok. 15-20 małych gniazdek

masło lub margaryna	65 g
mąka pszenna	1 szklanka
woda	0,5 szklanki
sól	szczypta
jajka	2 szt

Lukier

cukier puder	100 g
sok z cytryny	1 łyżeczka
woda ciepła	1 łyżka

Dodatkowo

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotowujemy wodę z masłem lub margaryną oraz szczyptą soli. Za jednym razem wsypujemy całą przesianą mąkę. Energicznie mieszamy, aż ciasto stanie się gładkie i będzie odchodzić od ścianek garnka. Do ciasta wbijamy 2 jajka i miksujemy mikserem. Gdy ciasto jest już gładkie przekładamy je do szprycy cukierniczej z końcówką dużej gwiazdki. Arkusz papieru do pieczenia delikatnie smarujemy olejem. Wycinamy z niego małe kwadraty. Na każdym wyciskamy okrągłe małe gniazdka. W garnku o grubym dnie rozgrzewamy olej lub smalec. Na gorący odwracamy gniazdka. Pod wpływem ciepła papier się odklei. Gniazdka smażymy na rumiano z obu stron (po kilka minut). Odsączamy na ręczniku papierowym. Gotowe lukrujemy cukrem pudrem wymieszanym z sokiem z cytryny i ciepłą wodą. Zamiast małych gniazdek można zrobić kilka dużych.

