

Świąteczne słodko-wytrawne śliwki z migdałami



LUCYNAKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki suszone	45 dag
migdały	25 dag
mąka pszenna	1.5 szklanki
cukier puder	0.5 szklanki
białko	5 szt.
wino białe wytrawne	1.5 szklanki
masło 82%	3 łyżki
cukier puder do posypania	3 łyżki
cynamon Prymat	1 łyżeczka
olej do smażenia	0.75 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki opłukać wrzącą wodą, przykryć i zostawić, aby napęczniały. Odcedzić, wybrać pestki, a w ich miejsce włożyć migdała.

W naczyniu rozgrzać masło, wsypać połowę porcji mąki i lekko zrumienić.

Zdjąć z ognia, wsypać pozostałą mąkę, 3 łyżki cukru i tyle zimnego wina aby powstało niezbyt rzadkie ciasto (nieco gęściejsze niż naleśnikowe). Białka ubić z odrobiną cukru na sztywną pianę, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.

W rondlu lub na głębszej patelni rozgrzać większą ilość oleju, tak aby po włożeniu do niego śliwek, olej je pokrył.

Moczyć śliwki w cieście, wkładać do rondla do mocno rozgrzanego oleju i smażyć do zrumienienia się z każdej strony.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem zmieszonym z cynamonem.