

Świąteczne rozetki



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
cukier	3 łyżki
1 łyżeczka cukru waniliowego	
szczypta soli	
mąka	1 1/2 szklanki
jajko	2
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszmamy mąkę, cukier, sól, dodajemy mleko, lekko i wanilię. Następnie musimy dobrze wymieszać całość na gładką masę. Zostawiamy aby odpoczęło, przynajmniej 30 minut.
Rozgrzewamy olej w szerokim rondlu do temperatury 195°C. Dowolną koncówkę wkręcamy do uchwytu. Zanurzyć na kilka minut w gorącym oleju, lekko otrząsnąć i delikatnie zanurzyć w cieście. Smazyc aż ciastka ładnie się zrumienia. Czasami same odzepiają się od koncówki, czasami trzeba sobie pomóc widelcem. Ciasteczka odsączamy na papierowym ręczniku, układamy na talerzu i lekko opruszyć cukrem pudrem.

Razem z foremkami była dołączona ulotka na której też był podany przepis na ciasto ale nie zrobiłam wg niego bo nie miałam piwa, na wszelki wypadek podam niżej może ktoś wg niego zechce zrobić. Dodatkowo była bardzo ważna uwaga dzięki której zrozumiałam gdzie popełniłam błąd przy pierwszych 2 ciasteczkach które nie wyszły bo zbyt mocno przykleiły się do foremek. więc cyt "Obie formy umieszczamy w gorącym tłuszczu (przy pierwszym użyciu na ok. 10 minut celem ich wygrzania). Po nagrzanu form zanurzamy pierwszą z nich w cieście, ciasto przylepi się do formy, przenosimy na tłuszcz zanurzając, po chwili ciasto odlepi się od formy lub gdy nie chce się odlepić to wystarczy pomóc sobie widelcem i ciągnąć ciasteczko. Forme pozostawiamy w oleju a z drugą ponawiamy czynność. Formy należy zanurzać naprzemiennie w cieście tak by zawsze miały wysoka temperaturę dzięki której ciasto do formy przylega a w oleju się odlepia. Formy zanurzamy w cieście w taki sposób żeby ciasto nie dostało się na wierzch foremki co uniemożliwi odlepienie się ciasta od formy\".

