

Gniazdka wiedeńskie



JUSTYNA28



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	20 dag
masło	10 dag
jaja	4 szt
szczypta soli	
woda	1 szklanka
olej do smażenia	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Zagotuj szklankę wody z masłem i szczyptą soli. wsyp przesianą mąkę. Mieszaj ciasto aż będzie gładkie i będzie odstawać od ścianek garnka. Ostudź.
- KROK 2** Ciasto zmiksuj z wbijanymi kolejno jajkami.
- KROK 3** Ciasto przełóż do szprycy cukierniczej. W rondlu rozgrzej olej. bezpośrednio do niego wyciskaj porcje ciasta w formie gniazda. Smaż z obu stron na złoty kolor. Wykładaj na papierowy ręcznik, aby odsączyć nadmiar oleju.
- KROK 4** Przystudzone gniazdka posyp cukrem pudrem. Można też połąć polewą lub moczyć w roztopionej czekoladzie.