AMERYKANY

Amerykany to moje słodkie wspomnienie z czasów szkoły średniej. W drodze do szkoły wpadałam do cukierni po jedno wielkie pyszne ciacho oblane lukrem. Niestety jego słodki smak często zależał od cukiernika. Gdy przesadził z amoniakiem nie dałam rady zjeść nawet połowy! Gdy kilka lat później znalazłam przepis u Doroty, z bloga 'Moje Wypieki' byłam wniebowzięta. Nie dość, że miałam przepis, to jeszcze okazało się, że można je zrobić bez amoniaku! No cóż… marzenia się spełniają :).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 12-17 amerykanów:

- 3 duże jajka
- 250 ml mleka
- 140 g drobnego cukru
- 500 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 120 g masła

1. W małym rondelku topimy masło.
2. W misce, za pomocą miksera, mieszamy dokładnie jajka, mleko i cukier. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i miksujemy do połączenia się składników. Na końcu dodajemy roztopione masło i mieszamy. Ciasto wyjdzie gęste.
3. Za pomocą łyżki nakładamy ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Robimy większe odstępy, ponieważ ciasto podczas pieczenia się rozleje. Nie spłaszczmy ciasta przed pieczeniem.
4. **Pieczemy ciastka ok 15-18 minut w 180°C (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka. Ciastka lekko się zarumienią. Wyciągamy i studzimy na kratce do studzenia.
5. Amerykany lukrujemy z płaskiej strony. Gdy lukier zastygnie dekorujemy je roztopioną czekoladą i kolorowymi cukierkami.

Lukier:

- 400 – 500 g cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny
- kilka łyżek zimnej wody

Do przesianego cukru pudru (400 g) dodajemy sok z cytryny i 3 łyżki wody, mieszamy dokładnie łyżką. Jeśli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy kolejną łyżkę wody i mieszamy. Wodę dodajemy do momentu otrzymania odpowiedniej gęstości lukru. Lukier nie może być za rzadki ponieważ spłynie z ciastek. Aby zagęścić lukier dodajemy więcej cukru pudru.

Dodatkowo:

- 55 g mlecznej czekolady
- 35 g gorzkiej
- kolorowe cukierki, np. M&M

1. Czekolady kroimy na mniejsze kawałki i topimy w kąpieli wodnej (na wysoki garnuszek z wrzącą wodą kładziemy miseczkę z czekoladą). Roztopioną czekoladę przekładamy do worka cukierniczego i odcinamy róg, tworząc małą dziurkę (można użyć zwykłego woreczka śniadaniowego).
2. Dekorujemy amerykany, tworząc 'kabel od lampek’ i dekorujemy kolorowymi cukierkami.

Uwagi:

1. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
2. **Ilość ciastek zależy od tego jak dużo ciasta nałożymy (ostatnio wyszło mi 12 ciastek, innym razem 17).**
3. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciasteczek.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie zdjęć i tekstu zabronione.