CIASTECZKA SMAŻONE – ROZETKI

Ciasteczka smażone znane również jako Rozetki to mój ulubiony przysmak w czasie karnawału. Szybko się je robi i niestety szybko znikają! Do zrobienia skandynawskich smażonych ciasteczek potrzebna jest specjalna foremka do Rozetek, którą można kupić w różnych sklepach internetowych.

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

Składniki na ciasteczka smażone (ok 100 sztuk):

- 2 jajka (rozm. L)
- 1 łyżeczka cukru
- 250 ml/g mleka
- 160 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej (opcjonalnie)*

Dodatkowo:

- olej lub smalec
- cukier puder

Wykonanie:

1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej mieszamy: jajka, cukier, mleko i mąki, aż otrzymamy jednolitą masę. Ciasto ma podobną konsystencję do ciasta na naleśniki, tylko gęściejszą. Jeśli ciasto wyjdzie rzadkie dodajemy więcej mąki.
2. **Gotowe ciasto schładzamy w lodówce, ok 1 godz.**
3. Olej rozgrzewamy jak na faworki, ok 190ºC.
4. Metalową foremkę do rozetek wkładamy na kilka sekund do rozgrzanego oleju, aby się ogrzała. Szybko wyciągamy i przykładamy na sekundę do ręcznika papierowego, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
5. Następnie zanurzamy foremkę w cieście. **Nie zanurzamy całej foremki, aby ciasto nie zakrywało góry foremki, ponieważ nie będzie można ściągnąć ciasteczka.**
6. Zanurzamy foremkę z ciastem w oleju i smażymy. Gdy ciastko się 'otworzy' wyciągamy foremkę. Można pomóc sobie widelcem, ponieważ czasami ciasto trochę się przykleja do foremki. Smażymy ciasteczka Rozetki do zarumienienia (ja obracam je w czasie smażenia).
7. Wyciągamy ciasteczka smażone i studzimy.
8. Po dwóch ciasteczkach ponownie ogrzewamy foremkę w oleju, odsączamy na ręczniku i wkładamy do ciasta.
9. Ciasto do ciasteczek Co pewien czas mieszamy.

Uwagi:

1. Czas smażenia zależy od temperatury oleju. Olej nie może być letni, ani za gorący, ponieważ ciasteczka smażone szybo się przypalą.
2. Ja odsączam nadmiar oleju na papierowym ręczniku. Wtedy olej nie dostaje się do ciasta i ciasto lepiej przykleja się do foremki.
3. Dzięki mące ziemniaczanej smażone ciasteczka są bardziej kruche.
4. Smażone ciasteczka Rozetki nadają się do jedzenia na drugi dzień. Najlepiej schować je do szafy, aby nie złapały wilgoci.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.