# TARATUSZKI

**Taratuszki – pyszne, pulchne faworki na kefirze lub gęstym jogurcie naturalnym. Zrobiłam je po tym, jak moje obserwatorki zaczęły mi pisać, że grube faworki z przepisu mojej mamy to nic innego jak taratuszki! Porównałam oba przepisy i od razu zauważyłam pewne różnice. Ale i tak postanowiłam je zrobić, aby się przekonać kto miał rację :). Teraz mogę śmiało powiedzieć, że faworki wg przepisu mojej mamy to nie taratuszki :). Taratuszki wg mnie są bardziej miękkie i chrupiące. Moja mama do ciasta dodaje więcej jajek i nie dodaje masła. Dlatego polecam spróbować obu przepisów i samemu sprawdzić różnice :).**

**Polecam również pyszne oponki serowe i smażone ciastka!**

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

**Składniki na ok 40 sztuk:**

- 20 g masła (min. 82% tłuszczu)
- ok 560 g mąki pszennej lub więcej
- 30 g drobnego cukru
- 400 g gęstego kefiru (użyłam gęstego jogurtu naturalnego Bakoma, ok 2,5% tłuszczu)
- 1 jajko (rozm. L)
- pół łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 16 g cukru z wanilią – opcjonalnie
- 1 łyżka wódki/spirytusu/octu – opcjonalnie

1. W rondelku, na małym ogniu topimy masło, a następnie studzimy.
2. Przesianą mąkę i pozostałe składniki, łącznie z roztopionym masłem, umieszczamy na stolnicy. Mieszamy wszystko i wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Nie dodawajcie za dużo mąki. **Gotowe ciasto przykrywamy miską i zostawiamy na ok 20-30 minut aby ciasto 'odpoczęło'.**
3. Po odleżeniu ciasto dzielimy na dwa równe kawałki (jeden z nich wkładamy do miski i przykrywamy np. talerzem, aby ciasto nie obeschło).
4. Pierwszy kawałek ciasta podsypujemy mąką i rozwałkowujemy na kształt prostokąta (ok 27×23 cm) o **grubości ok 6-8 mm (nie cieńsze niż 5 mm).**
5. Następnie wykrawamy z ciasta równe **paski o szerokości ok 7 cm**. Z każdego paska wykrawamy prostokąty o szerokości ok 3 cm (3×7 cm)
6. W każdym prostokącie, na środku, nacinamy otwór o długości ok 1,5 cm. Następnie jeden koniec ciasta przeciągamy przez dziurkę i zawijamy (na filmie jest to dokładnie pokazane).
7. Gotowe taratuszki odkładamy na blachę i przykrywamy ręczniczkiem kuchennym, aby nie obeschły. **Można smażyć od razu i dorabiać taratuszki na bieżąco. Ja wolę sobie przygotować całość i potem zabieram się za**

**smażenie.**

8. **Rozgrzewamy olej do 180°C**. Polecam użyć wysokiej patelni lub garnka. Aby sprawdzić, czy olej jest odpowiednio gorący, wkładamy małe kawałki ciasta do oleju. Gdy olej będzie miał odpowiednią temperaturę będzie bulgotał dookoła ciasta, które dość szybko wypłynie na powierzchnię.
9. Wkładamy taratuszki do rozgrzanego oleju i smażymy, aż ładnie się zarumienią (maksymalnie wkładam 6-7 ciastek). Obracamy na drugą stronę i smażymy do momentu uzyskania złoto-brązowego koloru ciasta.
10. Wyciągamy i studzimy. Lekko ciepłe (mogą być całkowicie ostudzone) taratuszki dekorujemy cukrem pudrem.
11. Rozgrzewamy olej do **180°C,** ale po włożeniu kilku taratuszek **temperatura spadnie do ok 175°C. W takiej temperaturze smażę taratuszki.**

## Uwagi:

1. Wszystkie składniki na taratuszki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz masła.
2. **Taratuszki to jednodniowy wypiek.** Na drugi dzień nie są już miękkie w środku, ale do kawy idealne :).
3. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.

**Smacznego :).**

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

**Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!**