

Smažené růže



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 14

4474 kalorií , 12 g cukrů , 220 g tuků , 66 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazene-ruze>

Příprava

Moučkový cukr smícháme s moukou, osolíme, přidáme vanilkový cukr, přilijeme vlažné mléko, změklé máslo, víno, přidáme žloutky, rum, šlehačku a vypracujeme těsto, které následně necháme hodinu odpočinout. Poté těsto vyválíme na pomoučeném vále a vykrajujeme kolečka tří různých velikostí. Okraje koleček nařízneme, každé kolečko uprostřed potřeme rozšlehanými bílky a slepíme k sobě od největšího po nejmenší a dáme péct na pánev na rozpálený olej. Poté obalujeme v moučkovém cukru.

Ingredience

- ✓ 600 g hladké mouky
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 4 lžíce moučkového cukru
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 ks žloutků
- ✓ 2 lžíce bílého vína
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 6 lžic nakyslé smetany
- ✓ 1 sklenka slunečnicového oleje na smažení
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 lžíce moučkového cukru na obalení

Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník