

NIE TYLKO SŁODKOŚCI NA KÓŁKU CUKIERNICZYM

FAWORKI

składniki

600g mąki pszennej

8 żółtek

200g kwaśnej śmietany

Szczypta soli

2 łyżki octu lub spirytusu.

Tłuszcz do smażenia 1 kg

Cukier puder z wanilią 100g

Sposób wykonania:

Mąkę przesiać. Żółtka, śmietanę, sól wymieszać i dodać do mąki. Zarobić ciasto, pod koniec zarabiana dodać ocet lub spirytus. Wyrabiać do chwili otrzymania gładkiego, błyszczącego ciasta. Następnie wałkiem zbijać ciasto ok. 20minut. Ciasto przykryć i pozostawić, aby odpoczęło ok. 10 minut. Ciasto powinno być miękkie i delikatne.

Ciasto wałkować bardzo cienko grubość kartki papieru, pociąć na pasy szer. ok. 3cm, następnie wykroić romby, zdobić nacięcie pośrodku każdego rombu i przewinać. Smażyć na jasny, złoty kolor. Usmażone faworki wyjmować na ręcznik papierowy, odsączyć z tłuszczu i posypać cukrem pudrem z wanilią.





Cebularze

Składniki

500g mąki pszennej

30g drożdży

200cm³ mleka

2 szt. jaja

30g cukru

½ łyżeczki soli

120cm³ oleju

1 szt. jajo do smarowania

600g cebuli

150g sera żółtego

Przyprawy-sól, pieprz czarny mielony, tymianek, czarnuszka, papryka słodka

Olej 2 łyżki do podduszenia cebuli.

Sposób wykonania:

Mleko podgrzać, dodać drożdże, sól, cukier i wymieszać. Mąkę przesiać, dodać wszystkie składniki i wyrobić gładkie ciasto. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia. Cebule obrać, pokroić w grubą kostkę lub piórka, podusić krótko na oleju, dodać przyprawy do smaku.

Wyrośnięte ciasto podzielić na 15 porcji, uformować placki i wyłożyć na blachę. Następnie, posmarować rozmąconym jajem, nakładać przygotowaną cebulę, posypać serem i pozostawić do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor.

Z ciasta można wykonać paszteciki z różnym nadzieniem lub kulebiak.



Oponki

300g sera białego

300g mąki pszennej *składniki*

50g cukru pudru

100g kwaśnej śmietany

3-4 żółtka

1 ½ łyżeczki sody oczyszczonej

Szczypta soli

Tłuszcz do smażenia

Cukier puder do posypania lub lukier

Sposób wykonania

Ser biały przecisnąć przez praskę. Mąkę przesiać. Śmietanę, żółtka, cukier puder, sól, sodę i ocet wymieszać dodać do mąki z twarogiem i zarobić ciasto. Gdyby ciasto było zbyt rzadkie dodać niewielką ilość mąki. (Gęstość ciasta zależy od zawartości wody w twarogu). Ciasto pozostawić w lodówce na ok. 15 minut.

Ciasto wywałkować na placek grubości ok. 5mm, wykrawać kółka, wewnątrz wykroić mniejsze kółko, tak aby powstał pierścień. Smażyć na złoty kolor i wykończyć dowolnie.



Ciastka amoniaczki

Składniki

700g mąki pszennej (dobra jest krupczatka)

200g cukru pudru

1 op. amoniaku spożywczego (30g)

1 op. cukru wanilinowego

200g masła

4 żółtka

1 całe jajo

120g kwaśnej śmietany

150g maku suchego lub 200g posiekanych orzechów włoskich.

Cukier puder do posypania, cukier brązowy lub rafinada do posypania.

Sposób wykonania

Mąkę i cukier puder przesiać, dodać masło i posiekać. Śmietanę, żółtka, jajo, amoniak i cukier wanilinowy wymieszać, połączyć składniki, dokładnie wyrobić ciasto. Schłodzić min. 30 minut. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 3mm, wykrawać dowolne ciastka i piec na złoty kolor, po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Przed pieczeniem ciastka można posmarować białkiem i posypać cukrem brązowym lub rafinadą.



Drożdżówki z serem i makiem.

500 g mąki pszennej

4szt. Żółtka

200ml mleka

100 g cukru

40g drożdży

120 ml oleju

Szczypta soli

Sposób wykonania:

Mleko podgrzać, dodać drożdże i sporządzić rozczyń.

Żółtka otrzeć z cukrem i szczyptą soli, mąkę przesiać. Do maki dodać wyrośnięty rozczyń, utarte żółtka, wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać olej i wyrobić aż do chwili połączenia oleju z ciastem. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na 15 porcji, uformować drożdżówki, posmarować białkiem, wyłożyć nadzienie, można posypać kruszonką i pozostawić do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor.

Nadzienie makowe

200g maku niebieskiego

100g cukru

1 szt. jajo

Cynamon do smaku

1 łyżka bułki tartej

1 łyżka miodu

Mak ugotować i zmielić dodać 1 jajko i 2 białka (od ciasta), pozostałe składniki i wymieszać.

Nadzienie serowe.

200g twarogu

2 szt. żółtka

50 g cukru

1 szt. cukier wanilinowy

1 łyżka maki pszennej.

Twaróg przecisnąć przez praskę, dodać wszystkie składniki i wymieszać.

Kruszonka

100g mąki pszennej

60 g masła

60g cukru pudru lub drobnego kryształu.

Ilość cukru do nadzienia można zmniejszyć lub zwiększyć.

