Jemné masopustní koblihy - l@



Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Bunter

Suroviny

Ingredience:
400 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
špetka soli
8 žloutků
3 lžíce moučkového cukru
100 g másla
0,3 l mléka
kostka droždí (42 g)
3 lžíce rumu
marmeláda na náplň
sádlo nebo olej na smažení. Nejlepší je však koňský lůj

Postup

Příprava:
Do vlažného mléka vsypeme lžíci cukru, lžíci mouky a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se zbylým cukrem,špetkou soli, vzešlým kváskem a změklým máslem, v němž jsme ušlehali žloutky.

Těsto důkladně propracujeme vařečkou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu vykynout. Pak těsto na vále vyválíme asi na 1 cm silnou placku, vykrájíme kolečka, lžičkou naneseme marmeládu, nejlépe meruňkovou, prázdným kolečkem překryjeme, okraje stiskneme skleničkou nebo tvořítkem a přesahující těsto odstraníme.

Ještě chvíli necháme kynout a mezi tím si rozehřejeme vyšší vrstvu tuku(nejlépe ve friťáku), aby v něm koblihy plavaly. Smažíme po obou stranách dozlatova. Usmažené koblihy pocukrujeme.