

• KOLOROWE DROŻDZOWE OPONKI •

Składniki na ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 1/3 szklanki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 5 dag drożdży
- 2 jajka
- 1 żółtka
- 2 łyżki spirytusu
- 7 dag masła
- 1 szklanka mleka 3,2%

Wykończenie:

- 5 łyżek mleka
- 200 g cukru pudru
- owoce kandyzowane (dodatkowo)
- olej rzepakowy

Przygotowanie:

1. W letnim mleku rozpuść drożdże, łyżkę cukru oraz 2 łyżki mąki. Po dokładnym wymieszaniu roztwór pozostaw do wyrośnięcia na około 15 minut.
2. W międzyczasie rozpuść masło i przygotuj pozostałe, potrzebne składniki.
3. Do gotowego roztworu dodaj pozostały cukier, cukier waniliowy, sól oraz jajka i żółtka. Całość wyrabiaj dodając stopniowo mąkę. Ciasto zagniataj około 10 minut.
4. Pod koniec wlej tłuszcz i alkohol.
5. Zagniataj jeszcze 5 minut, aż ciasto będzie odchodzić od ręki.
6. Tak przygotowane przykryj ściereczką i pozostaw na około 1 godz. do wyrośnięcia.
7. Wyrośnięte ciasto wyjmij na wysypaną mąką stołnicę i rozwałkuj je na grubość około 1,5 cm.
8. Z rozwałkowanego ciasta wytnij koła (np. od szklanki), a w środku każdego znów wytnij dziurki (np. za pomocą kieliszka).
9. Uformowane oponki pozostaw do podrośnięcia.
10. W międzyczasie rozgrzej tłuszcz, a wyrośnięte „oponki” wrzuć na rozgrzany olej stroną wyrośniętą do dołu.
11. Smaż z obu stron do zrumienienia. Gotowe odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
12. W miseczce połącz mleko z cukrem pudrem. Lukier powinien być dość gęsty, wówczas będzie lepiej się odznaczał na deserze.
13. Owoce, jeśli są w dużych kawałkach, pokrój na mniejsze.
14. Jeszcze ciepłe „oponki” polej lukrem i udekoruj kolorowymi owocami.
15. Deser pozostaw do ostygnięcia i zastygnięcia lukru.