

# Chrusty z lukrem według Sary



Autor: **sliwkawegierka**  
Przepisów: 29 Ocena: 382



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 8 żółtek
- 1 łyżka cukru pudru (oraz niewielka ilość do posypania gotowych chrustów)
- 3 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- 3-4 łyżki spirytusu lub octu
- 3-4 łyżki wody
- 1,5 szczypty soli
- 15 g masła, rozpuszczonego
- 1 l oleju rzepakowego lub smalcu

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę. Robimy zagłębienie, dodajemy żółtka, 1,5 szczypty soli, wodę, kwaśną śmietanę, spirytus. Wszystkie składniki łączymy, dodajemy rozpuszczone masło i 1 łyżkę cukru pudru. Ciasto siekamy, następnie zagniatamy do uzyskania jednolitej konsystencji (jeżeli składniki ciasta nie będą chciały się ze sobą łączyć, możemy dodać jeszcze niewielką ilość wody). Gdy wszystkie składniki dokładnie się połączą, za pomocą wałka dobrze ubijamy ciasto w celu napowietrzenia. Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy do lodówki na mniej więcej 45 minut.
- 2 Tłuszcz lub smalec rozgrzewamy w garnku lub głębokiej patelni. Schłodzone ciasto odwijamy z folii spożywczej i bardzo cienko rozwałkowujemy (ciasto powinno być niemal przezroczyste) na blacie podsyanym mąką. Cienko rozwałkowane ciasto kroimy na większe prostokąty, następnie za pomocą nożyka ciasto kroimy w mniejsze romby. Romby nacinamy w środku, zawijamy i przekładamy jeden bok. Chrusty smażymy na rozgrzanym oleju, uważając, aby się nie przypaliły. Usmażone chrusty przekładamy na papierowy ręcznik. Gotowe chrusty posypujemy cukrem pudrem lub tak jak moja Siostra Sara lukrujemy je.

## Lukier

Do przygotowania lukru potrzebujesz sypkiego cukru pudru (najlepiej przesianego przez sitko), soku z cytryny (2-3 łyżki) i tyle samo ciepłej wody.

Zacznij od mieszania soku z cytryny z wodą. Jeżeli w soku znajdują się fragmenty miąższu z cytryny, precedź go przez sitko przed wymieszaniem z wodą.

Do soku z wodą dodawaj stopniowo cukier puder, pamiętając o mieszaniu cały czas łyżką. Na sześć łyżek płynu powinno wystarczyć ok. 200-250 g cukru pudru. Jeżeli lukier jest za rzadki,

dosyp więcej cukru pudru.

Lukier powinien mieć konsystencję śmietany.

Tak przygotowany lukier najlepiej wykorzystać od razu. Z podanej ilości składników, lukru wystarczy na polukrowanie co najmniej jednej dużej baby wielkanocnej lub wielu małych babeczek.

ENJOY THE FOOD

### 3 Rady:

- alkohol w cieście powoduje, że chrusty podczas smażenia nie chłoną tłuszczu
- ciasto powinno być niemal przezroczyste
- starajmy się użyć jak najmniej mąki, aby podczas smażenia nie zaczęła się palić

Twoje notatki do przepisu: