

Słodkie rozetki, smak dzieciństwa.



Autor: **Olisia**
Przepisów: 7 Ocena: 90



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 2 sztuki
- cukier, 4 łyżki
- cukier waniliowy, 2 łyżeczki
- szczypta soli
- mleko, 1 i 3/4 szklanki
- mąka, 2 i 1/2 szklanki
- olejek migdałowy, 3 krople
- *cukier puder
- *tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbijamy jajka, wsypujemy cukier, cukier waniliowy i delikatnie całość ubijamy trzepaczką. Dodajemy szczyptę soli i mleko, nadal delikatnie ubijamy tak by nie powstała zbyt mocna piana. Stopniowo wsypujemy mąkę. Powstanie nam bardzo gęsta masa, wkraplamy olejek migdałowy, delikatnie mieszamy i odstawiamy ciasto na około 30 minut (tak jak przy cieście naleśnikowym).
- 2 W garnku rozgrzewamy tłuszcz i na około 5 minut przed smażeniem pierwszej rozetki wkładamy "rozetkową foremkę" żeby się mocno nagrzała wtedy ciasto niebędzie do niej przywierało. * Garnek w którym roztapiamy tłuszcz nie musi być duży, powinien być szeroki i niezawysoki.
- 3 Rozgrzaną "foremkę rozetkową" zamaczamy w cieście lecz nie całą tylko do około 3/4 jej wysokości (żebyśmy mogli zdjąć elegancko rozetkę). Następnie wkładamy zanurzoną w cieście foremkę do gorącego tłuszczu i smażymy w nim rozetkę około 10 sekund.
- 4 Usmażone rozetki wykladać jest najlepiej początkowo na papierowy ręczniczek żeby je odtłuścić a następnie partiami przekładać na talerz. * Dokładnie niepodam temperatury smażenia bo niejestem w stanie zmierzyć ale rozgrzewamy tłuszcz maksymalnie jednak tak żeby niedymił. Gotowe odsączone z tłuszczu rozetki posypać można cukrem pudrem :) Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: