Faworki na tłusty czwartek

W tym roku totalnie zapomniałam o Tłustym Czwartku…. chyba dlatego, że wciąż szykuje przepisy na Walentynki… Dlatego dopiero teraz dodaje przepis na faworki czy inaczej nazywany chruścik
Przepis jest jak zwykle bardzo prosty, troszkę wymaga od nas siły podczas wyrabiania ciasta. Pamiętajcie by długo je bić wałkiem lub zwyczajnie rzucać o blat, musimy je dobrze napowietrzyć!
Jak to w Tłusty Czwartek to musi być tłusto, czyli nie obejdzie się bez smażenia w głębokim tłuszczu. Raz w roku możemy sobie przecież na to pozwolić

Nie zapominajcie też o dwóch przepisach, które już są na blogu:

http://wszystkomaniaczka.pl/category/tlusty-czwartek/

FAWORKI

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki:

2 szklanki mąki
4 żółtka
4 do 5 łyżek śmietany
1 łyżka cukru
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka wódki lub spirytusu
+ oczywiście olej do smażenia

Wykonanie:

Zaczynamy oczywiście od wyrobienia ciasta.
Najpierw mieszamy ze sobą suche składniki, a następnie dodajemy żółtka i wódkę. Zaczynamy wyrabiać i dodajemy śmietanę.
Staramy się bardzo dobrze i mocno ugniatać, aby powstało gładkie ciasto.
Gdyby jednak było za suche dodajemy jeszcze łyżkę śmietany.
Gdy ciasto jest wyrobione czas na bicie!

Staramy się uderzać wałkiem o ciasto lub zwyczajnie rzucać kulką o blat.
Powtórzmy ten proces przez około 4 do 6 minut, musimy napowietrzyć ciasto.
Następnie wałkujemy wszystko na cienkie placki, dobrze jest też złożyć je na pół i powtórzyć proces jak robi się w przypadku ciasta francuskiego.

Gdy ciasto jest już cieniutko rozwałkowane kroimy je na paski grubości 3 cm, a następnie na równoległoboki i nacinamy je na środku.

Składanie faworków polega na złapaniu jednego rogu i przełożenie go przez dziurkę, następnie odwróceniu faworka na drugą stronę i delikatnym rozciągnięciu.

Tak przygotowane faworki smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.
Pamiętajmy by odsączyć je po smażeniu na ręczniku papierowym i dokładnie przyprószyć cukrem pudrem.

TŁUSTEGO !!!! <3

Amerykańskie donaty

W tłusty czwartek przenieśmy się za ocean, bo tam najpopularniejszą wersją pączków są właśnie “donuts” ! W USA jednak ludzie chyba nadużywają tej słodkości, ale my w tłusty czwartek możemy sobie pozwolić. <3 Chyba wszyscy lubimy tą wersje pączków, z pyszną polewą…. jejusiu !
Nie ma co się zastanawiać !
Jeśli chodzi o ten przepis jest on troszkę bardziej

wymagający, ale efekty są cudowne. Delikatne, puszyste, niczym z amerykańskiej kawiarni z pączkami, do których zamawiamy waniliowe latte… <3

Zacznijcie przygotowania od zrobienia rozczynu drożdżowego.

Składniki na rozczyn drożdżowy:

50 g świeżych droższy
1/3 szklanki mleka
2 łyżeczki cukru
4 łyżki mąki

ZACZYNAMY :

Drożdże kruszymy w misce, posypujemy cukrem, dodajemy mleko i mieszamy.
Następnie dodajemy mąkę i ponownie mieszamy aby nie było grudek.
Odstawiamy w cieple miejsce pod przykryciem na 20 minut , aby wyrosło.

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki na resztę ciasta :

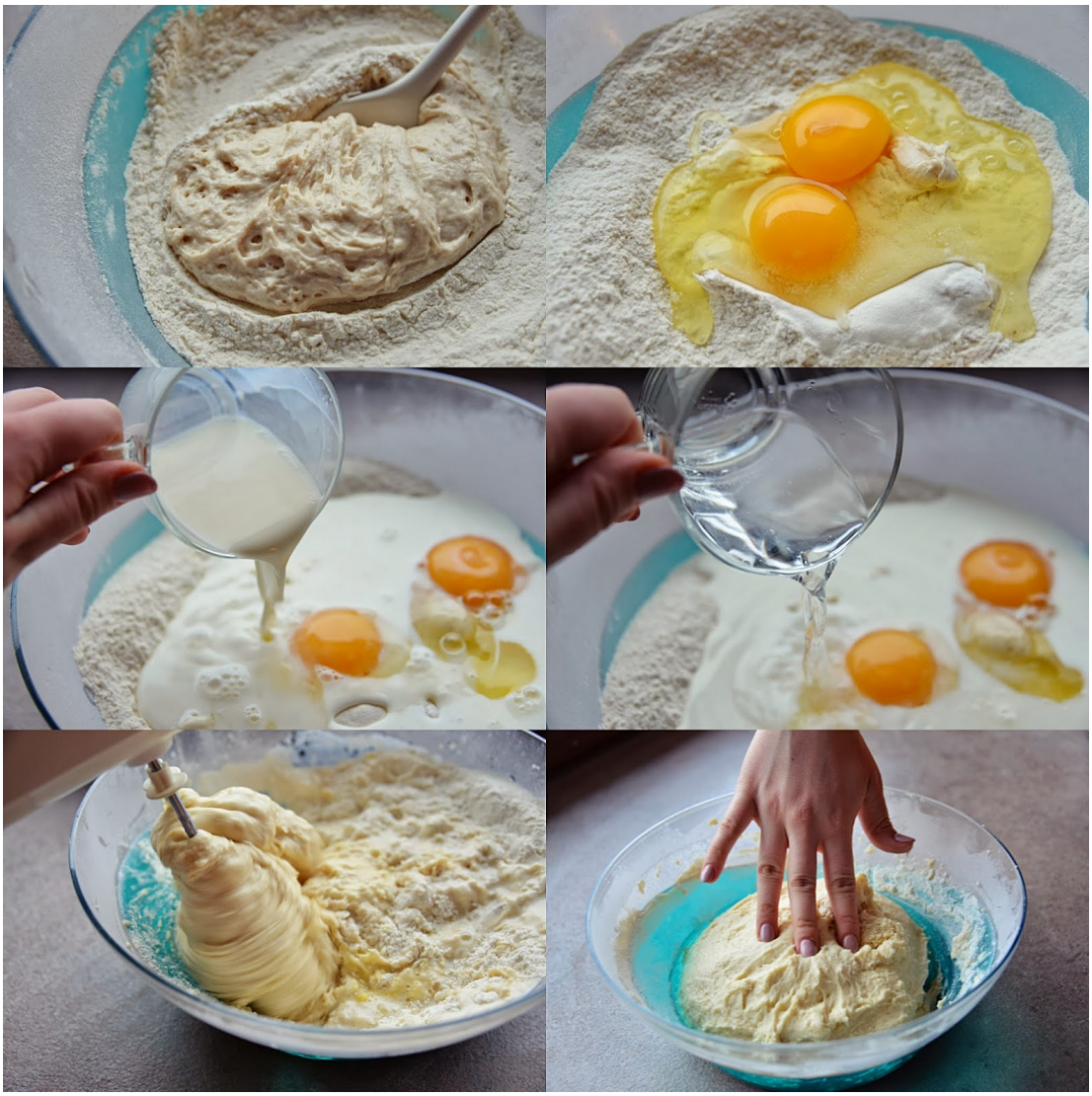
5 szklanek mąki
rozczyn drożdżowy
2 duże jajka

1,5 szklanki mleka
1/4 szklanki wody
1/2 szklanki cukru
szczypta soli
1/3 szklanki roztopionego masła
cukier wanilinowy

ZACZYNAMY :

Mąkę przesiewamy do miski i mieszamy z rozczynem drożdżowym.

Dodajemy resztę składników, następnie wszystko mieszamy mikserem, aż powstanie jednolita masa.



Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce i przykrywamy ścierką na półtorej godziny.

Gdy ciasto podroście, wykładamy na blat oproszony mąka i wałkujemy na placek o grubości 2 cm.

Szklanką wykrajamy kółka, następnie mniejsze przy pomocy kieliszka lub zwykłej zakrętki od butelki.

Tak przygotowane krążki odkładamy pod przykryciem na pół godziny w ciepłe miejsce.

Po upływie tego czasu, smażymy partiami na rozgrzanym oleju aż zarumienią się z obu stron.

Pięknie wysmażone donaty odkładamy na papierowy ręcznik aby wystygły.

Pachnące i ostygnięte donaty dekorujemy według uznania, można czekoladą, cukrem pudrem lub lukrem.

SMACZNEGO !!!

Ekspresowe Mini pączusie

Dzisiejszy przepis to po prostu **najszybszy** przepis na tłusto-czwartkowe pączki !
Nie tracimy czasu na robienie rozczynu drożdżowego, na wyrabianie ciasta i czekanie aż wyrośnie. Aczkolwiek, myślę, że jutro na blogu pojawi się przepis na amerykańskie donaty, których przygotowanie będzie wymagało od nas większej cierpliwości.
Dzisiaj wystarczy, że skoczycie do sklepu po danonki waniliowe
i jutro rano wstaniecie 30 minut szybciej, aby upiec świeżę cieplutkie,
obtoczone w cynamonowym cukrze pączki !

Przepis ten znalazłam na moim ukochanym blogu,
który odkryłam przez zakup książki pt. ,, Moje wypieki” .

Polecam z całego serducha.

Mini pączusie z serkiem homogenizowanym (ekspresowe)

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki:

1,5 szklanki mąki
3 jajka
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
300 g serka homogenizowane

Zaczynamy:

Serek mieszamy z jajkami. moi KOCHANI!

Do gładkiej masy dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia
i ponownie mieszamy.

Do gorącego oleju wlewamy masę, najlepiej dużą łyżką, po czym moczymy ją w oleju aby masa łatwiej schodziła z łyżki.
Smażymy przez parę minut, co jakiś czas mieszając.
Po usmażeniu wykładamy na ręcznik papierowy i gdy są jeszcze cieple obtaczamy w cukrze z dodatkiem cynamonu.

SMACZNEGO !!!

ps. Mimo, że dopiero środa moje już wszystkie zjedzone…

Wszystkomaniaczka