Lukumades

TŁUSTE PĄCZKI SMAŻONE NA OLEJU

Wprowadzenie

To jedna z wersji tłustego must have z okazji Chanuki, święta świateł, podczas którego smaży się wiele potraw na oleju. Chanukowe pączki przybierają mnóstwo form: z alkoholem, gotowanymi ziemniakami, nadziewane, z dziurką, wycinane, o regularnym kształcie lub niesforne jak lukumades. To, co je wszystkie łączy, to smażenie w oleju upamiętniające cud rozmnożenia oliwy po odzyskaniu Świątyni Jerozolimskiej.

SKŁADNIKI (8 PORCJI)

- 240 g wody
- 120 g mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 500 g mąki pszennej tortowej
- szczypta soli
- 1 łyżka oliwy
- olej rzepakowy do smażenia ok. 1,5l.
- 120 ml miodu
- 2 łyżki wody
- 2 łyżki wody różanej
- szczypta kardamonu

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Do garnka z wodą wlej mleko i podgrzej lekko do temperatury ciała. Przelej do miski, dodaj drożdże i cukier i mieszaj do rozpuszczenia. Odstaw na 5 min.
- ### Krok 2
  Do miski przesiej mąkę, dodaj sól, oliwę i rozpuszczone drożdże. Zamieszaj dokładnie. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstego ciasta naleśnikowego.
- ### Krok 3
  Odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 1 godz.
- ### Krok 4
  Składniki syropu umieść w niewielkim rondelku i zagotuj, pilnując, aby się nie przypalił. Zdejmij z ognia.

- ## Krok 5
  W małym garnku rozgrzej olej. Powinien sięgać ok. 5 cm od dna. Nabierz ciasto na łyżkę i zanurz w oleju.
- ## Krok 6
  Jeżeli jest dobrze rozgrzany, powinno od razu wypłynąć na powierzchnię. Gdy ciasto nabierze złotego koloru, przewróć je na drugą stronę.
- ## Krok 7
  7. Gdy obydwie strony będą równomiernie usmażone, wyjmij lukumades i odłóż na papierowy ręcznik, aby wchłonął nadmiar tłuszczu.
- ## Krok 8
  8. Smaż partiami, tak, aby nie skleiły się ze sobą. Jeszcze ciepłe zalej gorącym syropem.

Smacznego!