



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Poduszeczki z morelami

Słodkie małeństwa .mała porcja słodczy dla łasuchów
którzy liczą kalorie .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 1 kg
- żółtka, 6 szt.
- Śmietana 18% , 3 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- ocet, 1 łyżk.
- cukier puder, 1 łyżecz.
- smalec, 1 kg
- suszone morele, 30 dag

Sposób przygotowania:

1 . Do przesianej mąki dodaj żółtka , szczyptę soli , cukier puder , proszek do pieczenia i ocet . Szerokim nożem posiekaj składniki , a następnie zagnieć ciasto .
2 . Drewnianym wałkiem uderzaj mocno zagniecione ciasto . Spłaszczony placek zwiń , złóż i ponownie uderzaj czynność wykonuj 15 minut . Wtedy przełóż je do miski i wstaw do lodówki na godzinę .
3 . Po tym czasie wyjmij z lodówki , przekrój na 4 części . Jeden przełóż na stolnicę, pozostałe odstaw . Rozwałkuj kawałek ciasta bardzo cienko i pokrój na równe kwadraciki . Na połowie z nich ułóż po 1 moreli , przykryj pozostałymi kwdracikami i dokładnie zlep brzegi .
4 . Tłuszcz rozgrzej do 160 stopni C . Ciasteczka muszą swobodnie pływać w gorącym tłuszczu . Przekładaj je na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem , by osączyć z nadmiaru tłuszczu . Gdy ostygną posyp je cukrem pudrem .

