

Chruściki

Wpisany przez Zofia Gramza

poniedziałek, 29 stycznia 2007 12:30 - Poprawiony sobota, 03 lutego 2007 09:07

Jak karnawał to oczywiście chruściki

.20dkg mąki,

2 jajka,

2 łyżeczki cukru

2 łyżki oliwy,

łyżka spirytusu (lub octu, ale spirytus lepszy).

Zagniatamy ciasto i na minimum godzinę wkładamy do lodówki. Ciasto cienko rozwałkowujemy nie podsypując dużo mąki. Radełkiem lub nożem wykrawamy paski i formujemy chruściki (każdy pasek przeciąć po środku i przełożyć jeden koniec przez przecięcie). Wrzucać do gorącego tłuszczu. Ja używam planty (nie ma zapachu i smaku, może być olej albo smalec lub olej ze smalcem). Smażymy na złoty kolor. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem.

Mniam, mniam.