

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Boží milosti s chutí pomeranče

Ingredience těsto:

250 g polohrubé mouky
40 g másla
2 žloutky
1 vejce
kůra a šťáva z 1 pomeranče
3 lžičce rumu
špetka soli

Na obalení:

moučkový cukr
vanilkový cukr

Postup:

- › V míse smíchej rukama mouku s máslem, žloutky a vajíčko. Přidej špetku soli, šťávu z jednoho pomeranče a nastrouhanou pomerančovou kůru. Nakonec přijde rum. Důkladně prohnětej. Vznikne krásné hladké nelepivé těsto. Podle potřeby si jemně dosypej mouku. Na zpracování těsta můžeš použít i robota, ale tady já ráda zapojuji ruce.
- › Těsto zabal do fólie a dej odpočívat do lednice na 1-2 hodiny.
- › Vyndej těsto, připrav si pracovní plochu nebo vál a vyválej těsto na plát silný jen několik milimetrů.
- › Poté vykrajuj tvary dle libosti. Já ráda vykrajuji čtyřlístek a dovnitř ještě vykrojím kolečko, aby se tvary při smažení nekroutily. To je důležité. Pokud nemáš, můžeš udělat zářezy do vykrojených tvarů nebo jen těsto nakrájet rádylkem na podlouhlé tvary a po stranách nebo uvnitř nařezat
- › Boží milosti smažíme v pánvi na oleji a nebo sádle z obou stran. Hotové vyndáme a necháme do ubrousku vsáknout přebytečný tuk. Ještě teplé Boží milosti obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.
- › TIP: Obalovat můžeš také v moučkovém cukru se skořicí, nebo cukru s pomerančovou kůrou.