

Smažené růže



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 14

4474 kalorií , **12 g** cukrů , **220 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazene-ruze>

Příprava

Moučkový cukr smícháme s moukou, osolíme, přidáme vanilkový cukr, přilijeme vlažné mléko, změkklé máslo, víno, přidáme žloutky, rum, šlehačku a vypracujeme těsto, které následně necháme hodinu odpočinout. Poté těsto vyválíme na pomoučeném vále a vykrajujeme kolečka tří různých velikostí. Okraje koleček nařzneme, každé kolečko uprostřed potřeme rozšlehanými bílky a slepíme k sobě od největšího po nejmenší a dáme péct na pánev na rozpálený olej. Poté obalujeme v moučkovém cukru.

Ingredience

- 600 g hladké mouky
- 2 lžíce másla
- 4 lžíce moučkového cukru
- 100 ml mléka
- 2 ks žloutků
- 2 lžíce bílého vína
- 2 lžíce rumu
- 1 balení vanilkového cukru
- 6 lžic nakyslé smetany
- 1 sklenka slunečnicového oleje na smažení
- špetka soli
- 3 lžíce moučkového cukru na obalení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník