Kolorowe precelki z ciasta drożdżowego

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- margaryna lub masło - 5 dag
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 4 dag
- cukier - 2 łyżka
- cukier wanilinowy - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1/2 kg
- żółtka - 4 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka
- sól - szczypta
- spirytus - 1 łyżka
- czekolada deserowa - 10 dag
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Dwukolorowe precelki smażone w głębokim tłuszczu to oryginalny pomysł na karnawałowy pyszny poczęstunek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże rozetrzeć z jedną łyżką cukru. Wlać letnie mleko, wsypać pół szklanki mąki, zamieszać, przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Żółtka z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę. Do miski przesiać resztę mąki, dodać odrobinę soli oraz wyrośnięty rozczyn. Następnie dodać utarte żółtka, sok z cytryny, rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, dokładnie wyrobić.

KROK 3: Ciasto podzielić na dwie równe części. Do jednej części ciasta dodać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladę i wyrobić, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 4: Po kwadransie ciasta wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, podzielić na kawałki, utoczyć cienkie wałeczki,

KROK 5: Następnie połączyć dwa kolory razem, zwijać i formować precelki. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 6: Do zimnego oleju dodać spirytus, rozgrzać wkładać precelki i smażyć na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.