




Oponki drożdżowe z lukrem

 Elinka

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 145 min

 średni

 20 porcji

Składniki:

Mąka pszenna - 2 + 1/4 szklanka

Drożdże świeże - 14 g

Mleko letnie - 1 szklanka

Żółtka - 3 szt.

Cukier drobny - 1/2 szklanka

Sól - 1/2 łyżeczka

Masło - 60 g

Ekstrakt z pomarańczy - 1 łyżka

Skórka otarta z pomarańczy - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ze świeżych drożdży robimy zaczyn.

Drożdże rozkruszamy do garnuszka dodajemy cukier, zalewamy letnim mlekiem i mieszamy dokładnie do rozpuszczenia się drożdży.

Następnie dodajemy 3 łyżki mąki (odjęte z całej ilości przeznaczonej do wypieku) i mieszamy.

Garnuszek przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 20-30 min.

KROK 2: Masło roztapiamy i studzimy.

Mąkę przesiewamy do wysokiej miski, dodajemy rozczyń drożdżowy, żółtka, sól, ekstrakt, skórę z pomarańczy i roztopione masło. Wyrabiamy ciasto przez kilka minut - ciasto musi być gładkie i miękkie.

KROK 3: Wyrobite ciasto wkładamy do miski oprószonej mąką, przykrywamy i odkładamy w ciepłe miejsce na czas ok. 1,5 h do podwojenia objętości.

KROK 4: Po wyrośnięciu ciasto wyjmujemy z miski na stolnicę i rozwałkujemy na grubość ok. 1 cm. Dwoma szklankami jedną mniejszą drugą większą wykrawamy oponki. Pozostałe ciasto ponownie rozwałkowujemy i wykrawamy oponki. Czynność powtarzamy aż wykorzystamy całe ciasto. Oponki odkładamy na blaszkę oprószoną mąką do podwojenia objętości (powinny być dobrze napuszone)

KROK 5: Po wyrośnięciu smażymy oponki w oleju rozgrzanym do temp. 175 stopni po kilka minut z każdej strony. Temperatura oleju nie powinna być zbyt wysoka, ponieważ oponki szybko zbrązowieją na zewnątrz a w środku będą surowe. po usmażeniu odkładać na bibułkę do odsączenia

tłuszczu.

KROK 6: Wykonać lukier z następujących składników:

- * 1 szklanka cukru pudru
- * 3-4 łyżki świeżo wyciśnięto soku z pomarańczy
- * skórka otarta z 1 pomarańczy

Składniki na lukier rozetrzeć i wymieszać. Jeżeli lukier będzie za gęsty - dolać soku z pomarańczy, jeżeli będzie za rzadki - dodać cukru pudru.

KROK 7: Polukrować oponki.