Oponki z węglem aktywnym kokosowym

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min

12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna jasna - 500 g
- mleko - 100 ml
- żółtka - 5 szt.
- masło - 25 g
- węgiel aktywny kokosowy - 4 łyżeczka
- drożdże suche - 1 opakowanie
- cukier trzcinowy jasny - 1/2 szklanka
- spirytus lub rum - 2 łyżka
- aromat waniliowy - 2 łyżeczka
- olej rzepakowy - 1 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Roztop masło. Drożdże rozprowadź ciepłym mlekiem (2 łyżki) dodając jedną łyżeczkę cukru i jedną łyżeczkę mąki. Odstaw w ciepłe miejsce, aby podwoiło swoją objętość. Tak powstanie rozczyn. Oddziel żółtka od białek (białka wykorzystaj do bezy). Żółtka ubij z cukrem i aromatem waniliowym na puch stawiając. W 2-3 łyżeczkach mleka dokładnie wymieszaj węgiel aktywny kokosowy. Wsyp mąkę do misy, wlej rozczyn i dokładnie wyrabiaj ręką, wlewaj mleko cienką strużką, aby ciasto było właściwej konsystencji, następnie wlewaj roztopione, chłodne masło i wyrabiaj jeszcze, a gdy ciasto zaczyna odchodzić od ręki odstaw w ciepłe miejsce przykryte ściereczką. Ciasto wyrasta około od godziny do dwóch. Powinno zrobić się 2 razy większe niż było na początku.

KROK 2: Z ciasta zrób kulkę rozpłaszcz na stolnicy. Rozwałkuj na stolnicy ciasto posypanej mąką. Wycinaj oponki. Przykryj ściereczką aby ponownie wyrosły.

KROK 3: Rozgrzej 1 litr tłuszczu. Smaż oponki , powinny swobodnie pływać. Wysmażone z jednej strony odwróć za pomocą patyczka na drugą stronę. Wykładaj łyżką cedzakowa na talerz pokryty bibułą, a gdy dobrze osiąkną z tłuszczu i wystygną posyp cukrem lub zrób sos czekoladowy i zamaczaj z jednej strony.

KROK 4: Sos czekoladowy: zagotuj 50 ml śmietanki, zdejm z ognia i dodaj 3/4 tabliczki gorzkiej czekolady. Mieszaj aż się rozpuści. Jeśli będzie za gęsta dodaj ok łyżki wrzątku i wymieszaj.