Beignet

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- cukr krystal 75 g
- cukr moučka 1 lžíce
- kypřící prášek 1 lžička
- mandle 15 ks
- sušené meruňky 15 ks
- mléko 2 lžíce
- hladká mouka 75 g
- marcipán 75 g
- rum 1 lžička
- skořice 1.2 lžička
- sůl 1 špetka
- sušené švestky 15 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Marcipán prohněteme s moučkovým cukrem a s rumem. Švestky a meruňky po straně nařízneme. Meruňky naplníme marcipánem a švestky oloupanými mandlemi. Na naříznuté straně ovoce jemně přitlačíme.
2. Mouku prosijeme s práškem do pečiva. Přidáme vejce, 2 lžíce mléka a špetku soli a vypracujeme

hladké těsto.
3. Ve fritovacím hrnci nahřejeme tuk na smažení na 180°C. Plněné meruňky a švestky obalíme těstem a postupně smažíme v nahřátém tuku dozlatova. Hotové pečivo vyjmeme a necháme okapat na papírovém ubrousku.
4. Nakonec v hlubokém talíři smícháme cukr se skořicí a ještě teplé kobližky v něm obalujeme.