

Masopustní šišky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo, pokojové teploty 125 g
- Hladká mouka 490 g
- Smetana ke šlehání 190 g
- Droždí 20 g
- Mléko 2 lžíce
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce
- Moučkový cukr + na obalování 1 lžíce
- Muškátový květ 1 špetka
- Bílé suché víno 40 g
- Sůl 1.2 lžička
- Nadrobno pokrájené mandle 40 g
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso dejte do velké mísy a metlou jej dobře našlehejte, pak přisypávejte mouku a přilévejte smetanu, přidejte droždí rozmíchané v mléce, citronovou kůru, cukr a muškátový květ a vypracujte hezky tuhé těsto, které se nebude lepit na vařečku. Nechte ho kynout. Když trochu vykyne, přidejte do něj víno a sůl, dobře zapracujte a opět nechte kynout, aby zdvojnásobilo svůj objem. Nakonec do těsta vmíchejte mandle a postupně z něj odebírejte a tvarujte šišky, nechte je opět vykynout a smažte

je ve vyšší vrstvě oleje. Ještě horké obalte v cukru.

Poznámka:

Kynutí cca 2 hodiny

Smažení cca 20 minut