

Mucenici



Usor

Ingrediente:

1 kg făină
3 ouă
250 g zahăr
1 plic Drojdie Dr. Oetker
esențe Dr. Oetker (lămâie și rom)
1 plic zahăr vanilinat Dr. Oetker
un vârf de sare
100 g nuci măcinate
100 g unt sau margarină
150 ml lapte călduț

Mod de preparare:

Se amestecă făina cu drojdia, apoi se adaugă sarea și laptele, frământând ușor. Se bat ouăle separat albuș de gălbenuș. Cu ajutorul mixerului, se bate bine albușul împreună cu zahărul. Gălbenușul (se păstrează puțin pentru uns) se amestecă cu esențele și zahărul vanilinat. Toate acestea se amestecă apoi cu făina. Untul sau margarina se topesc pe foc și se adaugă treptat în compoziția anterioară. Aluatul obținut se lasă să crească la temperatura camerei aprox. 15 minute. Se fac apoi role subțiri din care se formează apoi 8 -uri. Se ung cu ou bătut și se bagă la cuptor preîncălzit pentru aprox. 60 minute. După ce s-au rumenit, se scot din cuptor, se ung cu miere și se dau prin nucă. Se servesc calzi.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro