



Koblihy se skořicí



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Smažení

Suroviny

Skořice mletá Avokádo

špetka soli
2 vejce
olej na smažení
200 gramů hladké mouky
200 gramů polohrubé mouky
2 lžice rumu
80 gramů cukr krupice
20 gramů droždí
100 gramů rozpuštěného másla
marmeláda
150 vlažného polotučného mléka
cukr moučka

Způsob přípravy

Těsto můžete zpracovat v kuchyňském robotu nebo ručně. Hladkou a polohrubou mouku promíchejte, společně s cukrem. Doprostřed mouky udělejte důlek a do něj vlijte vlažné mléko. Do mléka nadrobte droždí. Mísu přikryjte utěrkou, nechejte na teplém místě a počkejte asi 10 minut, než se na povrchu mléka udělají bublinky.

Do mísy přidejte špetku soli, vejce a rozpuštěné máslo. Pozor, to máslo musí být vlažné, ne horké. Přidejte rum.

Nasadte hnětací hák a vypracujte těsto. Nebo míchejte vařečkou. Nelekejte se, těsto bude trochu řidší než jste zvyklí. Ale lepit bude jen trošku. Nechejte na teplém místě kynout, přikryté utěrkou. Bude to trvat zhruba hodinu, než těsto zdvojnásobí svůj objem.

Na pomoučenou pracovní plochu vysypejte trochu polohrubé mouky. Na mouku vyklopte těsto a vyválejte na placku, vysokou asi 1 cm, klidně i maličko nižší. Koblížky ještě dokynou.

Vykrajujte kolečka. Hrničkem, skleničkou nebo vykrajovátkem. Velikost jaká se vám líbí. Zbytky těsta zase promáchejte, vyválejte, vykrojte. A tak pracujte tak dlouho, dokud vám nezbude žádné těsto. Kolečka zakryjte utěrkou a nechejte ještě půl hodiny kynout.

V hrnci rozpalte vyšší vrstvu oleje. Klidně okolo 8 cm. Vykynutá kolečka dávejte do rozpáleného oleje, dolů tou stranou, která byla při kynutí nahoře a je mírně zaschnutá.

Smažte dozlatova, otočte a opět dozlatova. Bude to chvílička. Já smažím tak na třičtvrtě maximální teploty plotny.

Koblížky vyndávejte na talíř s papírovou utěrkou, která odsaje olej. Nechejte je vychladnout. Poté plničkou naplňte marmeládou, povidly nebo vanilkovým krémem.

Nakonec pocukrujte moučkovým cukrem smíchaným se skořicí.
