

Rețeta Autentică de Zburăței



Rețeta Autentică de Zburăței



Zburăței sunt acele mici gogoși crocante, aromate și delicioase care îți aduc aminte de copilărie și de mesele în familie. Aflați cum să pregătiți această rețetă autentică, păstrându-i autenticitatea și gustul tradițional.

- 200 g făină
- 2 ouă
- 2 g sare
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- 40-50 ml cognac
- 1 l ulei

1. Într-un bol, combinați făina, ouăle, sarea și zahărul vanilat (dacă doriți) pentru a forma aluatul.



2. Adăugați coniacul (sau alt alcool) în aluat și amestecați până obțineți un aluat omogen. Alcoolul ajută la frăgezirea aluatului și la reducerea absorbției uleiului în timpul prăjirii.

3. Frământați aluatul până când acesta devine vârtos sau puțin tărișor. Adăugați făină suplimentară dacă este nevoie pentru a obține consistența potrivită.

4. Acoperiți aluatul și lăsați-l să se odihnească în

frigider timp de 15-20 de minute.

5. După odihnă, presărați puțină făină pe blat și rulați aluatul pentru a forma foi subțiri, asemănătoare cu lipiile.



6. Cu ajutorul unui cuțit, tăiați fiecare foaie în forme dorite (de exemplu, turtițe sau biluțe).



7. Încingeți uleiul într-o cratiță adâncă.

8. Prăjiți bucățile de aluat în uleiul încins până devin aurii și crocante. Asigurați-vă că întoarceți-le pentru a se prăji uniform.

9. Scoateți zburățele prăjite și așezați-i pe șervețele de hârtie pentru a elimina excesul de ulei.



10. Presărați zahăr pudră vanilat deasupra zburățelelor prăjite înainte de servire.

