Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Лимонные подушечки

24 ноября 2013 15:36 · https://open-cook.ru/recipes/limonnye-podushechki



О, эти лимонные подушечки! Три года назад мы так плотно на них сидели, готовили их для себя, для гостей, для друзей, часто-часто, как только могли. В то время этот рецепт был крайне популярен в сети, вот только первоисточник мне найти не удалось, хотя склоняюсь к мысли, что впервые увидела его на форуме Анастасии Скрипкиной.

Готовятся они очень просто и легко, необходимые продукты можно приобрести где угодно. Еще они имеют эффект семечек, съедаются моментально, если не убирать. Хранятся несколько дней и даже без пакета остаются мягкими долго.

Примерно на 2-х литровую кастрюлю подушечек нужно:

- 2 яйца
- 80 гр сливочного масла комнатной температуры
- 2 ст.л. сметаны (я обычно беру 15%-ную сметану)
- 2 стакана муки
- 2 ч.л. разрыхлителя
- цедра 1 лимона
- растительное масло для жарения
- 100 гр сахарной пудры для посыпки (или больше, кому как нравится)

В миску просеиваем муку с разрыхлителем, добавляем цедру лимона.



В другой глубокой миске взбиваем яйца с маслом и сметаной. Для этого венчик необязателен, можно венчиком растереть.



Добавляем мучную смесь и замешиваем тесто.



Делим тесто на 3-4 части, чтобы удобнее было раскатывать. Присыпаем рабочую поверхность мукой и раскатываем тесто толщиной примерно в 0,5 см. Если раскатать тоньше, то они будут более полыми внутри и хрустящими, так они мне больше нравятся.



Нарезаем тесто на квадратики со стороной примерно 2см.



А теперь обжариваем их в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Но не нужно жарить на большом огне, иначе они будут темно-коричневыми и чуть сыроватыми внутри. Лучше хорошенько разогрейте масло и уменьшите огонь до среднего. Чтобы проверить масло, киньте один квадратик теста, оно должно пузыриться вокруг него. Не забывайте помешивать подушечки, чтобы они прожарились равномерно.



Не стоит отправлять сразу много квадратиков в масло, нужно чтобы они свободно плавали в нем. Тогда они будут надуваться с обеих сторон и получатся такие вот подушечки.



Готовые подушечки лучше сразу положить шумовкой на бумажные полотенца, чтобы стекло масло. Затем складываем их в одну глубокую миску.



Высыпаем сахарную пудру, накрываем крышкой и взбалтываем емкостью, чтобы все подушечки покрылись пудрой равномерно.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой