Сахарные плюшки

Автор: Мухаббат
03.05.2012 10:23 - Обновлено 07.05.2012 13:02

Выходные у нас выдались ненастными и мне так захотелось сладких плюшек, ну и как говорится, дело мастера боится, и уже через часа три наслаждалась мягкими, ароматными и румяными плюшками.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 10 плюшек:

1 стакан молока

1,5 ч.л. сухих дрожжей

1 яйцо

0,5 стакана растительного масла

3 ст.л. сахара

0,5 ч.л. соли

0,5 ч.л. ванильного экстракта (можно ванилин или ванильный сахар)

1 ст.л. сметаны

500-600 гр. муки

10 ч.л. сахара (для смазывания полюшек)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сразу оговорюсь, что я использую сухие дрожжи, которые добавляются непосредственно в просеянную муку! Если у вас дрожжи требует предварительной расстойки, то лучше сначала сделать опару. В слегка тёплое молоко высыпать дрожжи, 1 ст.л. сахара и 2 ст.л. муки, размешать и поставить в тёплое место на 15-20 минут (должна образоваться шапочка) и только затем выложить все оставшиеся ингредиенты, и замесить тесто.

Итак, в слегка тёплое молоко добавить сахар, размешать. Яйцо взбить с солью и добавить к молоку с сахаром. Затем добавить растительное масло, ванильный экстракт и сметану, хорошо перемешать. Постепенно добавлять муку с дрожжами. Вымесить тесто до однородной, мягкой, но не липнувшей к рукам консистенции (возможно у вас уйдет больше или меньше муки). Накрыть чашку и поставить в кастрюлю с горячей водой (воды в кастрюлю налить так, чтобы она не соприкасалась с чашкой) минут на 30.

Подошедшее тесто обмять руками. Разделить на 10 частей. Каждую часть раскатать скалкой кругом. На каждый круг выложить по 1 чайной ложке сахара (можно еще слегка присыпать молотой корицей), распределить по всему кругу, свернуть рулетиком, затем соединить два противоположных конца и сделать прорез посередине и вывернуть прорезанные концы в разные стороны (должна получиться форма напоминающее сердечко). Можно свернуть любым другим приемлемым для вас способом.

Готовые плюшки выложить на противень, выстланный пекарской бумагой, либо смазанный растительным маслом, оставляя расстояние друг от друга. Дать постоять 20 минут (они должны увеличиться в объеме). Перед тем, как поставить в духовку смазать поверхность плюшек слегка подслащенным молоком.

Выпекать в предварительно разогретой до 200* духовке до румяности.

Лучше всего их есть прям с пылу с жару. Я люблю их есть с молоком или же еще горяченькую плюшечку разрезать напополам, промазать сливочным маслицем и пить с чайком.

{jcomments on}