



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Пшенично брашно
	♦ Морска сол
50 g	Пудра захар
2 бр.	Жълтъци
50 g	Разтопено масло
7 g	Суша мая
250 ml	Прясно мляко
	Слънчогледово олио за пържене

За канелената захар

5 с.л.	Кристална захар
1 с.л.	♦ Канела на прах

За ябълковото пюре

500 g	Ябълки
2.5 с.л.	Кристална захар
	Половин лимон
1 с.л.	♦ Канела на прах

Пухкави бухтички с канелена захар

⌚ 45—60 Минути

Подготовка

- 1 Смесете брашното с маята и добавете останалите съставки една по една, докато разбърквате с миксера. Покрийте тестото и оставете на страна за половин час.
- 2 Оформете малки, леко издължени бухтички от тестото.
- 3 Загрейте достатъчно количество олио за маслена баня в малък тиган на умерен огън и потопете бухтичките с помощта на лъжица. Пържете ги до златисто. Оставете готовите бухтички върху кухненска хартия за да поеме мазнината.

СЪВЕТ: Можете да използвате и кокосово олио.

- 4 Разбъркайте канелата и кристалната захар и оваляйте всяка бухтичка в сместа.
- 5 Пюрето от ябълки е идеална гарнитура за този десерт. Можете да го пригответе от предишния ден и да го държите в хладилника.
- 6 Изстискайте сока от половин лимон и го изсипете в тенджера с кристалната захар, канелата и 125 ml вода. Обелете ябълките и махнете сърцевината. Нарежете ги на кубчета и добавете към тенджерата.
- 7 Оставете сместа да къкри около 20 минути след като заври. След това пюрирайте с ръчен пасатор.
- 8 Поръсете пудра захар върху бухтичките и поднесете с ябълковото пюре.

