



Σας

αρέσουν τα σιροπιαστά γλυκά αλλά νομίζετε ότι είναι δύσκολο να τα φτιάξετε μόνες σας;

Ο σεφ Γιώργος Λέκκας σας δείχνει πως να φτιάχνετε μόνες σας και κυρίως χωρίς συντηρητικά, νόστιμα και σιροπιαστά τουλουμπάκια!

Η συνταγή είναι πολύ εύκολη.

Οι μερίδες που προκύπτουν είναι 45 και ο χρόνος που χρειάζεστε για την προετοιμασία είναι μόλις 15'.

Θα χρειαστείτε:

Για την ζύμη:

140 γρ. αλεύρι δυνατό

4 κουταλιές της σούπας σιμιγδάλι ψιλό

100 γρ. βούτυρο αγελαδινό

230 ml νερο

1 βανίλια

4 αυγά

1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

Για το τηγάνισμα:

Σπορέλαιο

Για το σιρόπι:

3 φλιτζάνια του τσαγιού ζάχαρη

½ φλιτζάνι του τσαγιού μέλι

3 φλιτζάνια του τσαγιού νερό

1 κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού

Αφού σιγουρευτείτε ότι έχετε όλα τα υλικά... ξεκινήστε!

Για την ζύμη:

Στο κάδο του μίξερ ρίξτε το αλεύρι, το σιμιγδάλι, την βανίλια, το βούτυρο, το αλάτι και το νερό. Χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσθέστε τα αυγά ένα – ένα και χτυπήστε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να απορροφηθούν στην ζύμη τα αυγά. Ζυμώστε απαλά την ζύμη με το χέρι και αφήστε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά.

Για το σιρόπι:

Ρίξτε όλα τα υλικά σε μια κατσαρόλα και βάλτε την σε μέτρια φωτιά. Αφήστε το μέχρι να δέσει. Τέλος ρίξτε το χυμό λεμονιού. Κατεβάστε από την φωτιά και αφήστε να κρυώσει.

Γεμίστε ένα κορνέ με την ζύμη και τοποθετήστε την μεγάλη μύτη ροζέτα. Βάλτε το λάδι σε μια κατσαρόλα και ρίξτε με το κορνέ τα τουλουμπάκια στο καυτό λάδι. Αφήστε τα να ροδίσουν και βγάλτε τα με μια τρυπητή κουτάλα. Όπως είναι καυτά ρίξτε τα μέσα στο σιρόπι και αφήστε τα να το απορροφήσουν. Βγάλτε τα και

σερβίρετε πασπαλισμένα ή με τριμμένο καρύδι και κανέλα.

Πηγή: boro.gr