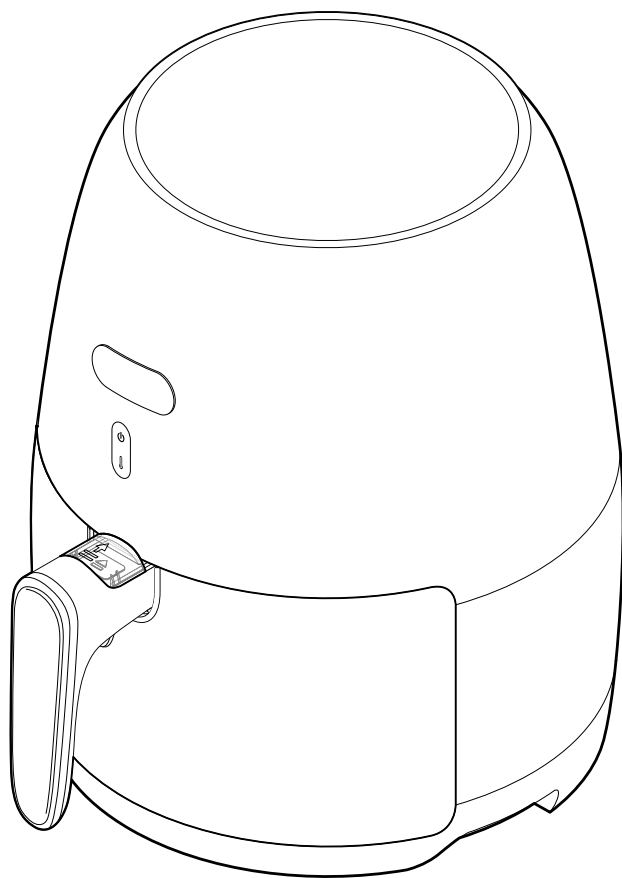


Cyfrowa frytkownica na gorące powietrze



Przepisy

Mrożone frytki

Składniki dla 2 osób

200 g mrożonych frytek

5 ml oliwy z oliwek

sól do smaku

Przyrządzanie

1. Wyjąć frytki z zamrażarki ok. 20 minut przed frytowaniem i odstawić je do rozmrożenia.
W razie potrzeby usunąć z frytek kryształki lodu i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Dzięki temu gotowe frytki będą równomiernie chrupiące.
2. Wsypać frytki do miski i za pomocą pędzla kuchennego rozprowadzić na nich oliwę z oliwek. Można również wlać oliwę z oliwek bezpośrednio do miski z frytkami, a następnie dokładnie wymieszać, tak aby wszystkie frytki zostały równomiernie pokryte warstwą oliwy.

Frytowanie

3. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
4. Wsypać frytki do kosza i ustawić czas przyrządzania na 12-16 minut. W trakcie frytowania raz lub dwa razy potrząsnąć koszem z frytkami.
5. Przed podaniem doprawić gotowe frytki do smaku solą.

Domowe frytki

Składniki dla 2 osób

200 g ziemniaków pokrojonych w słupki

5 ml oliwy z oliwek

sól do smaku

Przyrządzanie

1. Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie słupki. Dokładnie umyć, a następnie dokładnie osuszyć ziemniaczane słupki za pomocą papierowych ręczników.
2. Wsypać ziemniaczane słupki do miski i za pomocą pędzla kuchennego rozprowadzić na nich oliwę z oliwek. Można również wlać oliwę z oliwek bezpośrednio do miski z frytkami, a następnie dokładnie wymieszać, tak aby wszystkie frytki zostały równomiernie pokryte warstwą oliwy.

Frytowanie

3. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
4. Wsypać ziemniaczane słupki do kosza. Zmniejszyć temperaturę do 180°C i ustawić czas przyrządzania na 18-25 minut. W trakcie frytowania potrząsać koszem z frytkami co ok. 10 minut.
5. Przed podaniem doprawić gotowe frytki do smaku solą.

Domowe wedgesy

Składniki dla 2 osób

200 g ziemniaków, pokrojonych w łódeczki

5 ml oliwy z oliwek

sól do smaku

Przyrządzanie

1. Każdy z ziemniaków (nieobratych) pokroić na sześć łódeczek. Ziemniaczane łódeczki umyć, a następnie dokładnie osuszyć za pomocą papierowych ręczników.
2. Wsypać ziemniaczane łódeczki do miski i za pomocą pędzla kuchennego rozprowadzić na nich oliwę z oliwek. Można również wlać oliwę z oliwek bezpośrednio do miski z łódeczkami, a następnie dokładnie wymieszać, tak aby wszystkie łódeczki zostały równomiernie pokryte warstwą oliwy.

Frytowanie

3. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
4. Wsypać ziemniaczane łódeczki do kosza. Zmniejszyć temperaturę do 180°C i ustawić czas przyrządzania na 18-25 minut. W trakcie frytowania potrząsać koszem co ok. 10 minut.
5. Przed podaniem doprawić gotowe łódeczki do smaku solą.

Mrożone krokiety

Składniki dla 4 osób

200 g mrożonych kroketów

Przyrządzanie

1. Mrożone krokiety wyjąć z zamrażarki bezpośrednio przed użyciem nie odstawiać ich do rozmrożenia. W razie potrzeby usunąć z kroketów kryształki lodu i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Dzięki temu gotowe krokiety będą równomiernie chrupiące.

Frytowanie

2. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
3. Włożyć krokiety do kosza i ustawić czas przyrządzania na 5-10 minut. W trakcie frytowania raz lub dwa razy potrząsnąć koszem, aby uzyskać równomiernie brązowy kolor kroketów.

Mrożone kotleciki z kurczaka

Składniki dla 3 osób

200 g mrożonych kotlecików z kurczaka

Przyrządzanie

1. Kotleciki z kurczaka wyjąć z zamrażarki ok. 20 minut przed frytowaniem i odstawić do rozmrożenia. W razie potrzeby usunąć z kotlecików kryształki lodu i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Dzięki temu gotowe kotleciki będą równomiernie chrupiące.

Frytowanie

2. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
3. Umieścić kotleciki z kurczaka w koszu i ustawić czas przyrządzania na 10-15 minut. W trakcie frytowania raz lub dwa razy potrząsnąć koszem, dzięki czemu gotowe kotleciki z kurczaka będą równomiernie chrupiące.

Domowe kotleciki z kurczaka z sosem musztardowo-miodowym

Składniki dla 4 osób

Składniki na kotleciki:

2 kromki pokruszonego jasnego chleba
odrobina papryki ostrej, mielonej
5 ml oliwy z oliwek
250 g pokrojonego w kostkę fileta z kurczaka
1 przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku
1 żółtko
sól i czarny pieprz
2 białka jajek
mąka pszenna, bułka tarta

Składniki na sos musztardowo-miodowy:

80 ml musztardy, 80 ml miodu
szczypta cynamonu, szczypta soli

Przyrządzanie kotlecików z kurczaka

1. Pokruszone kromki chleba i mieloną paprykę rozdrobnić w blenderze aż do uzyskania miękkiej, lekkiej masy. Dodać oliwę z oliwek i przełożyć masę do miski.
2. Pokrojony w kostkę filet z kurczaka rozdrobnić w blenderze, a następnie dodać żółtko, czosnek, sól i pieprz do smaku.
3. Masę chlebową dodać do masy z kurczaka i rękoma zagnieść z obydwu mas jednorodną, dającą się uformować masę.
4. W osobnej misce roztrzepać białka jaj.
5. Z masy z mięsa kurczaka uformować 10 małych kotlecików. Panierowanie: kotleciki obtoczyć najpierw w mące pszennej, następnie w roztrzepanym białku jaj, a na koniec w bułce tartej.

Przyrządzanie sosu musztardowo-miodowego

6. Wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Sos jest gotowy do podania.

Frytowanie

7. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
8. Ułożyć kotleciki z kurczaka na dnie kosza i nanieść na nie cienką warstwę oliwy z oliwek. Ustawić czas przyrządzania na 15 minut. Po upływie połowy czasu frytowania obrócić kotleciki na drugą stronę, tak aby były chrupiące po obu stronach.

Falafele

Składniki dla 4 osób

Na falafele:

500 g suszonej ciecierzycy
(odstawić na noc do namoczenia)

listki świeżej mięty

2-3 syryjskie płaskie chleby lub pity,
rozdrobnione

mleko do namoczenia

5 ml pasty czosnkowej (bez soli)
(jeśli dostępna)

sól i pieprz

sok z 1/2 cytryny

Składniki na sos tahini:

5 ml tahini (pasty sezamowej)

sok z 1/2 cytryny

120 ml wody

1/2 przeciśniętego przez praskę ząbku
czosnku

Przyrządzanie falafeli

1. Odcedzić namoczoną ciecierzycę. Umieścić w misce kawałki chleba (pity), listki mięty, ciecierzycę, pastę czosnkową oraz sok z połowy cytryny. Dodać soli i pieprzu do smaku, a następnie dokładnie wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Dodać niewielką ilość mleka i odstawić na pół godziny, aż masa wchłonie całe mleko.
2. Następnie ponownie wymieszać. Masa na falafele powinna być miękka, ale wystarczająco zwarta, aby można było uformować z niej kulki.
3. Uformować kulki wielkości piłek golfowych i delikatnie je spłaszczyć.

Przyrządzanie sosu tahini

4. Wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Sos jest gotowy do podania.

Frytowanie

5. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
6. Ułożyć warstwę falafeli w koszu i ustawić czas przyrządzania na 15 minut.
Po upływie połowy czasu frytowania obrócić falafele na drugą stronę, tak aby zostały równomiernie usmażone.
W razie potrzeby wydłużyć czas frytowania o kolejne 5 minut.

Pierogi z farszem z kurczaka

Składniki dla 4 osób

500 g filetu z piersi kurczaka
(3-4 filety)

1 średnia cebula, pokrojona w kostkę

1 przeciśnięty przez praskę ząbek
czosnku

1 pomidor, obrany i pokrojony w kostkę

5 ml oliwy z oliwek

natka pietruszki i pokrojona w kostkę
cebula (wedle uznania)

10 g kostki bulionowej na rosół z kury
oliwki, pokrojone w kostkę (wedle
uznania)

450 g ciasta francuskiego

żółtko do posmarowania

Rada: Do pierogów warto dodać
np. pastę z serc palmowych, pastę
kukurydzianą lub kremowy twarożek!

Przyrządzanie

1. Ugotować filet z piersi kurczaka
i odstawić na bok.
2. Na patelni podgrzać oliwę z oliwek
i zeszklić cebulę - nie powinna być
brązowa. Dodać czosnek i krótko
pod smażyć. Ugotowaną pierś
kurczaka pokroić w kostkę i dodać
mięso na patelnię.
3. Rozpuścić kostkę bulionową
w ok. 120 ml gorącej wody, a
następnie dodać bulion do mięsa
na patelni.
4. Dodać pomidora, natkę pietruszki,
cebulę i oliwki; wszystkie składniki
dobrze wymieszać. Całość dusić
w niskiej temperaturze. Farsz nie
powinien być zbyt płynny.

5. Z ciasta francuskiego uformować
kieszonki i napełnić je farszem.
Brzegi pierogów docisnąć mocno
widelcem, aby farsz nie wyciekał.
Posmarować pierogi rozmąconym
żółtkiem.

Frytowanie

6. Nagrzać frytkownicę na gorące
powietrze do temperatury 200°C
przez ok. 4-6 minut.
7. W jednym cyklu frytowania ułożyć
4 pierogi na dnie kosza i ustawić
czas przyrządzania na 9 minut.
W trakcie frytowania potrząsać
koszem z pierogami co 3 minuty,
dzięki czemu pierogi nie skleją się.

Krokiety z mięsem mielonym

Składniki dla 4 osób

200 g mąki pszennej
200 g mielonego mięsa
400 ml wrzątku
1/2 cebuli, pokrojonej w kostkę
1 łyżka mąki pszennej
mięta, pieprz i sól wedle uznania

Przyrządzanie

1. Przesypać mąkę na blachę do pieczenia, zalać wrzątkiem i odstawić na 5 minut. Następnie odcisnąć nadmiar wody za pomocą czystej ściereki kuchennej.
2. Do masy dodać mięso mielone, cebulę, 1 łyżkę mąki i przyprawy; wszystkie składniki dobrze wymieszać. Uformować krokiety.

Frytowanie

3. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
4. Włożyć krokiety do kosza i ustawić czas przyrządzania na 20 minut. W trakcie frytowania kilkakrotnie potrząsnąć koszem, dzięki czemu gotowe krokiety będą równomiernie chrupiące.

Kulki ze sztokfisza (suszonego dorsza)

Składniki dla 4 osób

200 g sztokfisza (rozplatanego, obgotowanego i pozbawionego ości)
300 g ziemniaków
1 żółtko
20 g pietruszki i cebuli, pokrojone w kostkę
1 przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku
2 łyżki mąki pszennej
oliwa z oliwek do rąk
Sól i czarny pieprz do smaku

Przyrządzanie

1. Ugotować ziemniaki i rozgnieść je. Odstawić do ostygnięcia.
2. Wymieszać purée ziemniaczane ze sztokfiszem; dodać pozostałe składniki. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Masa powinna nadawać się do formowania. Dodać mąkę pszenną.
3. Nasmarować dłonie odrobiną oliwy z oliwek i uformować kulki z masy sztokfiszowej.

Frytowanie

4. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
5. Ułożyć kulki na dnie kosza i ustawić czas przyrządzania na 10 minut. W trakcie frytowania kilkakrotnie potrząsnąć koszem, dzięki czemu gotowe kulki będą równomiernie chrupiące.

Hiszpańskie churros z czekoladą

Składniki na 12 szaszłyki

250 ml wody
100 g mąki pszennej
1 łyżka kaszki kukurydzianej (polenty)
55 g kakao w proszku
1 łyżka masła
1 szczypta soli
1 łyżka sody oczyszczonej
olej do rąk
kakao w proszku i cukier do posypania

Rada: aby uzyskać typowy wygląd churros używać rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie wciętej gwiazdki. Przed frytowaniem obtoczyć churros w mieszance cukru trzcinowego i kakao w proszku, aby uzyskać chrupiącą skórkę.

Przyrządzanie

1. Wymieszać mąkę pszenną, polentę, kakao w proszku i sodę oczyszczoną i odstawić na bok.
2. Wodę, masło i sól umieścić w średnim rondlu i krótko zagotować.
3. Do wrzątku dodać mąkę z polentą, kakao i sodą oczyszczoną. Ucierać wszystkie składniki aż do uzyskania gładkiego ciasta. Gotować przez 5 minut na małym ogniu, ciągle mieszając. Następnie zdjąć rondel z ognia i odstawić ciasto do ostygnięcia, aby nie poparzyć się podczas formowania ciasta. Ciasto powinno być na tyle mocne, by można było je ręcznie zwinąć.
4. Nasmarować dłonie odrobiną oleju i uformować z ciasta churros. Churros powinny mieć średnicę około 1,5 cm i długość 8 cm.

Frytowanie

5. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
6. Włożyć churros do kosza i ustawić czas przyrządzania na 6 minut. W trakcie frytowania kilkakrotnie potrząsnąć koszem. Jeśli churros mają być nieco bardziej chrupiące, należy wydłużyć czas frytowania o kolejne 3 minuty. Następnie posypać churros cukrem i kakao w proszku.

Ziemniaki z serem cheddar

Składniki dla 4 osób

1 kg drobnych ziemniaków,
przekrojonych na pół i ugotowanych

2 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki mąki pszennej

sól do smaku

boczek do ozdobienia

Składniki na sos cheddar:

300 g sera cheddar

150 g brie

1/2 cebuli, startej na tarce

1 łyżka margaryny

125 ml śmietany

sól do smaku

ewentualnie mleko

Rada: Zamiast świeżych ziemniaków można również użyć mrożonych frytek. Należy rozmrozić je ok. 20 minut przed przyrządzeniem.

Przyrządzanie ziemniaków

1. Ugotowane ziemniaki przekroić na połowę i ułożyć na posmarowanej olejem blasze do pieczenia. Obrócić ziemniaki na blasze, tak aby zostały równomiernie pokryte warstwą oliwy.
2. Ziemniaki posypać przez sitko mąką pszenną wymieszaną z solą.

Przyrządzanie sosu cheddar

3. Margarynę roztopić na patelni i lekko zrumienić w niej cebulę. Następnie dodać cheddar i brie.
4. Gdy ser zacznie się topić, dodać śmietanę i wymieszać wszystkie składniki aż do uzyskania kremowej konsystencji. Sos doprowadzić do smaku solą. Jeśli sos jest zbyt gęsty, można rozcieńczyć go niewielką ilością mleka.

Frytowanie

5. Nagrzać frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
6. Włożyć ziemniaki do kosza i ustawić czas przyrządzania na 30 minut. W trakcie frytowania kilkakrotnie potrząsnąć koszem, dzięki czemu ziemniaki będą równomiernie chrupiące. W razie potrzeby wydłużyć czas frytowania o kolejne 5 minut.
7. Przełożyć ziemniaki na blachę do pieczenia lub półmisek, polać je sosem cheddar i posypać bekonem.

Kurczak na ostro

Składniki dla 4 osób

500 g pokrojonego w drobną kostkę kurczaka

6 przeciśniętych przez praskę ząbków czosnku

30 g drobno posiekanej natki pietruszki
sól i czarny pieprz do smaku

Rada: Zamiast świeżego drobiu można również użyć mrożonego kurczaka. Należy rozmrozić go ok. 20 minut przed przyrządzeniem.

Przyrządzanie

1. Przyprawić kurczaka do smaku czosnkiem, solą i pieprzem.

Frytowanie

2. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
3. Kawałki kurczaka włożyć do kosza i ustawić czas przyrządzania na ok. 20-30 minut. W trakcie frytowania kilkakrotnie potrząsnąć koszem, dzięki czemu kawałki kurczaka będą równomiernie chrupiące. Przed podaniem posypać kawałki kurczaka drobno posiekaną natką pietruszki.

Warzywa po włosku

Składniki dla 4 osób

1 duży bakłażan, umyty i pokrojony w kostkę

100 g pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół

1 żółta i 1 czerwona papryka, pokrojona w kostkę

120 ml oliwy z oliwek

2 średnie cebule, pokrojone w kostkę średniej wielkości

2 ząbki czosnku, posiekane lub pokrojone w plasterki

200 g czarnych oliwek

sól do smaku

Przyrządzanie

1. W naczyniu wymieszać wszystkie składniki z wyjątkiem soli i oliwek, aż oliwa z oliwek całkowicie się wchłonie.

Frytowanie

2. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
3. Wszystkie warzywa umieścić w koszu. Zmniejszyć temperaturę do 160°C i ustawić czas przyrządzania na ok. 20 minut. W trakcie frytowania kilkakrotnie potrząsnąć koszem, dzięki czemu kawałki kurczaka będą równomiernie ugotowane. Po upływie czasu frytowania sprawdzić, czy warzywa są wystarczająco chrupiące. Jeśli nie, wydłużyć czas frytowania o kolejne 5 minut. Następnie gotowe warzywa przełożyć do formy do zapiekania, posolić, polać oliwą z oliwek i serwować.

Żeberka wieprzowe

Składniki dla 4 osób

500 g żeberek wieprzowych
sok z 1 cytryny
2-3 przeciśnięte przez praskę ząbki
czosnku
1 pomidor
1 cebula
1 papryka
2 łyżki stopionego masła
oregano, sól i czarny pieprz do smaku

Rada: Zamiast świeżego mięsa można również użyć mrożonych żeberek. Należy rozmrozić je ok. 20 minut przed przyrządzeniem.

Przyrządzanie

1. Żeberka przyprawić pieprzem, solą, sokiem z cytryny i czosnkiem. Żeberka włożyć do lodówki (marynować całą noc). Za pomocą pędzla kuchennego rozprowadzić po obu stronach żeberek roztopione masło. Pomidora, paprykę i cebulę pokroić w paski i ułożyć na żeberkach. Na koniec posypać żeberka oregano.

Frytowanie

2. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
3. Włożyć żeberka do kosza i ustawić czas przyrządzania na 30 minut.

Paszteciki mięsne

Składniki dla 4 osób

200 g nogi cielęcej, pokrojonej
100 g włoskiej kielbasy nduja, chorizo lub podobnej, posiekanej
50 g boczku, pokrojonego w drobną kostkę
1 średnia cebula, drobno posiekana
1 przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku
środek jednej bagietki
1 łyżka mleka
20 g drobno posiekanej natki pietruszki
mąka pszenna, bułka tarta i 1 jajko do panierowania
4 plastry surowej szynki
4 plastry mozzarelli
400 ml przecieru z pomidorów
niewielka ilość ugotowanego groszku, pokrojonych w kostkę ziemniaków i marchewek
starty ser do smaku

Przyrządzanie

1. Środek bagietki namoczyć w mleku w odpowiednim pojemniku. Dodać mięso, kielbasę i boczek, a następnie wszystkie składniki zagnieść ręcznie.
2. Dodać cebulę, czosnek i natkę pietruszki; wymieszać wszystko aż do uzyskania zwartej, jednородnej masy.
3. Otrzymaną masę podzielić na 4 kule jednakowej wielkości. W każdej z kul umieścić po plasterku surowej szynki i mozzarelli, a następnie uformować paszteciki.
4. Paszteciki obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i bułce tarce.

Frytowanie

5. Nagrzać frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
6. Włożyć paszteciki do kosza i ustawić czas przyrządzania na ok. 10 minut. Po upływie połowy czasu frytowania obrócić paszteciki na drugą stronę, tak aby były chrupiące po obu stronach.
7. Ułożyć pasztecik pośrodku talerza do zupy, połączyć sosem z przetartych pomidorów i udekorować gotowanymi warzywami. Na koniec posypać potrawę tartym serem.

Ciasto czekoladowe (brownie)

Składniki na ok. 6 sztuk

100 g czekolady, połamanej na kawałki
2 łyżki masła lub margaryny
1 duże jajko
100 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego lub
1 łyżka ekstraktu waniliowego
50 g mąki pszennej, wymieszanej
z 1/2 łyżki proszku do pieczenia
2 łyżki posiekanych orzechów
1 okrągła jednorazowa aluminiowa
forma do pieczenia
(średnica ok. 18 cm)
1 szczypta soli
niewielka ilość margaryny
do natłuszczenia formy

Przyrządzanie

1. Na średnim ogniu rozpuścić czekoladę i masło w rondelku ze stali nierdzewnej z grubym dnem, nieustannie mieszając. Następnie ponownie schłodzić masę do temperatury pokojowej.
2. Jajko ubić z cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli na lekką, kremową masę.
3. Wymieszać masę jajeczną ze schłodzoną masą czekoladową. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i orzechami.
4. Aluminiową formę do pieczenia posmarować margaryną i wlać do niej ciasto.

Frytowanie

5. Nagrzać frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
6. Aluminiową formę do pieczenia umieścić w koszu. Zmniejszyć temperaturę do 180°C i ustawić czas przyrządzania na ok. 20 minut. Powierzchnia ciasta powinna być chrupiąca, a wewnątrz nadal miękkie.
7. Gotowe ciasto odstawić w aluminiowej foremce do pieczenia do ostygnięcia, a następnie pokroić je na 6 kawałków.

Cytrynowe babeczki (cupcakes)

Składniki na ok. 6 sztuk

50 g mąki pszennej
100 g cukru
1 łyżka proszku do pieczenia
2 łyżki mleka
100 ml oleju jadalnego
1 jajko
1 łyżka soku z cytryny
starta skórka z 1 cytryny
6 papierowych foremek (papiłotek)
do babeczek

Rada: cytrynę można również zastąpić innymi owocami lub czekoladą!

Przyrządzanie

1. Mąkę, cukier i proszek do pieczenia przesiać do miski. Dodać jajko, mleko, sok z cytryny i olej; wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
2. Przełożyć ciasto do foremek do babeczek i posypać startą skórką z cytryny.

Frytowanie

3. Nagrząć frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
4. Foremki do babeczek ustawić w koszu i ustawić czas przyrządzania na ok. 15-18 minut. Pod koniec frytowania przeprowadzić test wykałaczki - jeśli ciasto nie przywiera do wykałaczki, babeczki są gotowe.
5. Za pomocą szpatułki lub podobnego przyboru wyjąć babeczki z kosza i pozostawić do wystygnięcia w foremkach.

Ciasteczka czekoladowe

Składniki na ok. 15 sztuk

100 g mąki pszennej
100 g brązowego cukru trzcinowego
100 g białego cukru
55 g kakao w proszku lub orzechów
1 jajko
100 g gorzkiej czekolady (połamanej na kawałki) lub orzechów laskowych
1 łyżka proszku do pieczenia
1 łyżka sody oczyszczonej
1 szczypta soli
2 łyżki masła (niesolonego), w temperaturze pokojowej
1 łyżka cukru waniliowego
Folia aluminiowa do wyłożenia kosza frytkownicy

Rada: czekoladę można zastąpić orzechami! Gotowe ciasteczka najlepiej przechowywać w szklanym słoiku z pokrywką, a przed podaniem podgrzać przez ok. 15 sekund w kuchence mikrofalowej.

Przyrządzanie

1. Wymieszać wszystkie składniki - z wyjątkiem czekolady - ręcznie w misce, aż z ciasta będzie można formować małe kulki. W razie potrzeby dodać niewielką ilość mąki, aby ciasto było przyjemnie gładkie.
2. Rozwałkować ciasto na równej powierzchni roboczej i posypać rozdrobnioną na drobne kawałki czekoladą. Następnie ponownie dokładnie zagnieść ciasto. Z ciasta uformować ciasteczka o średnicy ok. 3 cm.

Frytowanie

3. Nagrzać frytkownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C przez ok. 4-6 minut.
4. Wyłożyć dno kosza folią aluminiową i ułożyć na niej 5 ciasteczek w jednym cyklu frytowania, zachowując pomiędzy nimi odległość ok. 3,5 cm. Zmniejszyć temperaturę do 160-180°C i ustawić czas przyrządzania na ok. 5 minut.
Jeśli ciasteczka mają być bardziej chrupiące, należy wydłużyć czas frytowania o 2 minuty.
5. Za pomocą odpowiedniego przyrządu wyjąć gotowe ciasteczka z kosza i odłożyć je do ostygnięcia na kratce kuchennej.

Numer artykułu: 605 605
