

Malomkalács (Ropogós házi ostya)

Hozzávalók:

2 db tojás
2 dl tej
5 dkg margarin
5 dkg sütőcukor
1 evőkanál étolaj
1 tasak vaniliás cukor
1 dl szénsavas ásványvíz
15 dkg süteményliszt



Elkészítés:

A tojást a sütőcukorral és vaniliás cukorral habosra keverjük kézi robotgéppel. A margarint langyosra megolvasztjuk és az olajjal együtt hozzákeverjük a habos masszához. Ezután a tej hozzáadása következik. A műveletet a robotgéppel végezzük, lassú fokozaton. Most a liszt beleadagolása következik. Simára keverjük és a palacsintatésztaénál sűrűbb állagúra, de folyósra. Előbb kicsit tömörebb legyen a tészta, majd a szénsavas vízzel hígítsuk fel a megfelelő sűrűsége. A 15 dkg liszt lehet, hogy kevés lesz, ezt nem lehet pontosan megadni, mert a liszt minőségétől is sokat függ. (1 db tojás is elég bele, de 2-vel ropogósabbra lehet sütni.)

A tészta sűrűsége nagyon fontos, mert ettől függ a ropogósságának a mértéke. Ezt ki lehet tapasztalni. (Palacsinta tésztaénál sűrűbb legyen, de a nokedli tészta állagától hígabb.)

Elektromos ostyasütőben kell sütni. Ebből az adagból kb. 25 db lesz.

A sütőt felmelegítjük a kellő hőfokra, és egy evőkanálnyi ráöntünk az alsó lapra. A sütőt összefárva kb. 2 percig sütjük, 3-es vagy 4-es fokozaton. A sütési idő is változhat, minden sütőt ki kell tapasztalni.

Lehet belőle készíteni fagyalt tölcsért is. A sütőhöz tartozékként adnak egy eszközt, amivel ez könnyen megvalósítható. Kis tálkaformát is csinálhatunk. Amikor levesszük a forró sütőről az ostyát, egy kis tálkába tesszük, és nagyon gyorsan ráhelyezünk egy másik ugyanolyan nagyságú tálkát. A meleg, még formálható ostya felveszi a tálka alakját, így szilárdul meg. Ebbe is lehet fagyaltot vagy egyéb krémeket tálalni.

Megjegyzés:

Nagyon egyszerű az elkészítése, csak ki kell tapasztalni, a tészta sűrűségét, és a sütő használatát.

Lehet dupla, sőt tripla adagot készíteni, mert sokáig eláll. Ahhoz, hogy a ropogóssága megmaradjon az ostyáknak a tárolása a legfontosabb. Én sütőzacskóba szoktam beletenni, és légmentesen lezárom. A zacskót többször fel lehet használni.

Ez a kedvenceim között, dobogós helyen van.

Az ostyasütő képeken:

(Salgótarjáni Lakber áruházban vásároltam)

