

Предлагаем рецепт хорошо известного и легко приготавливаемого хрустящего лакомства.



Вам потребуются самые обычные продукты и немного времени, а главное желание порадовать своих близких этим незатейливым печеньем.

Состав теста:

- 3 сырых желтка;
- 3 чайные ложки молока;
- Щепотка соли;
- 200грамм муки (ориентировочно).

Приготовление теста:

Отделите желтки от белков, добавьте молоко, соль и муку. Замесите крутое тесто. Количество муки может быть большим или меньшим, чем указано в рецепте. Нужно ориентироваться по принципу – сколько возьмет тесто. Так как, количество муки зависит от размера желтков и качества используемой муки. Тесто очень хорошо вымесите, и оставьте на полчаса.

Приготовление хвороста:

Подготовленное тесто очень тонко раскатайте, буквально до толщины 1-2мм. Получившийся пласт нарежьте полосками шириной 2 см и длиной 6-7 см. Посреди каждой полоски сделайте продольный разрез длиной приблизительно 2 см. В надрез пропустите один конец полоски. Расправьте полоску – будет казаться, что полоска связана узлом. Классический хворост нарезают на полоски круглым зубчатым колесиком – резцом. Хотя вполне красиво получается хворост нарезанный просто ножом. Но каким делать край: зубчатым или ровным – это дело вкуса и наличия резца, у готовящего сей продукт. Подготовленный хворост жарьте в большом количестве растительного масла. Не давайте ему слишком зарумяниваться. Готовый хворост вытаскивайте шумовкой и щедро посыпайте сахарной пудрой. Лучше посыпать еще горячий хворост. При желании можете добавить в сахарную пудру немного ванили.

Приятного аппетита!
Шульженко Н.В.