

Sausainių „Kalėdų rožės“ receptas



Šie nuostabaus skonio sausainiai buvo ragaujami Bonos Sforcos vestuvėse Neapolyje.

Bona Sforca Žygimanto Augusto Senojo žmona atitekėdama į mūsų kraštus savo kraityje atsinešė ištisą Renesanso epochą.

Šis skanėstas dažniausiai buvo gaminamas ir ragaujamas šventiniu laikotarpiu.

Ingredientai:

2 kiaušiniai
1 šaukštas cukraus
1 puodelis pieno
1 puodelis miltų
1 arbatinis šaukštelis degtinės
aliejaus – kepimui (apie 1 litrą)

Šie nuostabaus skonio sausainiai gaminami taip:

Į dubenį įmušti kiaušinius ir juos išplakti su cukrumi. Tada į masę supilti puodelį miltų, puodelį pieno ir viską gerai išplakti. Pabaigoje įpilti arbatinį šaukštelį degtinės. Masė turi būti skysta. Tada rožytės formelę panardinti į verdantį aliejų ir tada nepilnai panardinti į tešlą. Rožytė nukrenta nuo formelės, tada ją apverčiame ir išgriebiame.

Skanaus!