

## **Chruściki**

Przygotowanie:

Etap 1 – 2 szklanki pszennej maki przesiać przez sito, wymieszać z ½ łyżeczki cukru oraz szczyptą soli. Dodać 4 żółtka, 1 łyżkę spirytusu i 5 łyżek kwaśnej śmietany. Zagnieść ciasto, jak na pierogi.

Etap 2 – Zagniecione ciasto zbić wałkiem- uderzać w ugniecione ciasto, aby kulka zagnieczonego ciasta się rozplaszczyła, po czym ponownie ciasto zagnieść i znów zbić. Czynność powtarzać przez 10-15 minut, aż ciasto będzie jednolite i elastyczne.

Etap 3 – Ciasto dzielić na porcje i wałkować cienko na stolnicy posypanej delikatnie mąką, ważne jest aby jak najmniej dawać mąki do podsypywania. Resztę ciasta, które czeka na wałkowanie przykryć ściereczką, aby nie obsychało.

Etap 4 – Placki powstałe po wałkowaniu pokroić na paski o szerokości ok. 3-4 cm, a potem powstałe paski na prostokąty . Każdy prostokąt naciąć na środku i przez nacięcie przeciągnąć jeden koniec .

Etap 5- Rozgrzać w garnku tłuszcz , chruściki piec w głębokim i dobrze rozgrzanym tłuszczu z obu stron na jasno złoty kolor. Po wyjęciu kłaść na ręczniczki papierowe, aby odsączyć tłuszcz. Po wystygnięciu posypać cukrem pudrem połączonym z cukrem waniliowym.