

Ξεροτήγανα

Συντάχθηκε απο τον/την A.C.P. gr | Cook |

Παρασκευή, 24 Σεπτέμβριος 2010 21:37 - Τελευταία Ενημέρωση Τετάρτη, 17 Νοέμβριος 2010 20:26



Υλικά: 1 κιλό αλεύρι σκληρό, ½ φλιτζάνι ζάχαρη, 1 φλιτζάνι τσικουδιά, 1 φλιτζάνι κοπανισμένα καρύδια, ½ φλιτζάνι σουσάμι, κανέλλα, μέλι, 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο, λάδι για τηγάνισμα. Για το σιρόπι: 1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη, 2 ½ φλιτζάνια νερό.

Εκτέλεση: Ρίχνουμε σε ένα μπολ το λάδι, τη ζάχαρη και την τσικουδιά και ανακατεύουμε προσθέτοντας αργά-αργά αλεύρι και νερό. Όταν ετοιμαστεί η ζύμη, που θα πρέπει να είναι αρκετά σκληρή και να ζυμώνεται εύκολα, την αφήνουμε για 1 ώρα περίπου να 'ξεκουραστεί'. Στη συνέχεια, είτε με τον παραδοσιακό τρόπο, είτε με τη βοήθεια μηχανής, ανοίγουμε λεπτό φύλλο το οποίο κόβουμε σε λωρίδες πλάτους 3εκ. και μήκους 30-40εκ.

Βάζουμε το λάδι στο τηγάνι να ζεσταθεί καλά και στη συνέχεια παίρνουμε μία-μία ταινία, στερεώνουμε το ένα άκρο της σε πιρούνι, την τοποθετούμε στο καυτό λάδι και περιστρέφουμε το πιρούνι ώστε να σχηματιστεί ένα είδος φωλιάς μέσα στο τηγάνι. Αν θέλουμε, μπορούμε να σχηματίσουμε τις φωλιές στο τραπέζι και στη συνέχεια να τις τηγανίσουμε. Μόλις ροδίσει το ξεροτήγανο είναι έτοιμο.

Ξεροτήγανα

Συντάχθηκε απο τον/την A.C.P. gr | Cook |

Παρασκευή, 24 Σεπτέμβριος 2010 21:37 - Τελευταία Ενημέρωση Τετάρτη, 17 Νοέμβριος 2010 20:26

Το βγάζουμε από τη φωτιά και το τοποθετούμε πάνω σε απορροφητικό χαρτί, ώστε να στραγγίσει το λάδι. Ετοιμάζουμε ένα αραιό σιρόπι βράζοντας τη ζάχαρη με το νερό.

Όταν κρυώσουν τα ξεροτήγανα τα βουτάμε ένα-ένα στο σιρόπι και τα αφήνουμε 1-2 λεπτά περίπου.

Αφού σιροπιαστούν, τα τοποθετούμε σε πιατέλα και τα γαρνίρουμε με τα καρύδια, το σουσάμι και την κανέλλα. Μπορούμε να μην σιροπιάσουμε τα ξεροτήγανα, αλλά απλά να τα περιχύσουμε με μέλι και να τα πασπαλίσουμε με σουσάμι, καρύδια και κανέλλα.

Ρεθυμνιώτικες νοστιμιές ... γεύση παράδοσης