

Mucenici muntenesti



Mucenici muntenesti. Adica fierti in zeama de scortisoara. Foarte yummy!!!!!!! ☐

Va aduc maine si varianta „dospita”, adica **mucenicii moldovenesti** (stiu, mucenicii se fac in data de 8 martie, iar in 9 martie se consuma, dar eu i-am facut mai repede pentru a va servi drept inspiratie).

Va previn ca este prima data cand ii prepar, asa ca daca am gresit pe undeva, aveti mila :)))

Astept cu drag sfaturile voastre, sa stiti!!!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina
- 260-280 ml apa
- 30 ml ulei

- sare

Pentru zeama de scortisoara:

- 2 litri apa
- 8-10 linguri zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 4 lingurite cu varf de scortisoara
- 2 lingurite cacao (optional)
- coaja rasa de la o lamaie
- 2 cesti de nuca macinata
- esenta de rom (optional)

Mod de preparare:

Aluat de mucenici:

Puneti faina intr-un castron iar in mijloc turnati uleiul, apa calduta si un praf de sare:



Laura Sava

Framantati pana se obtine un aluat moale, 2-3 minute. Rezulta un aluat foarte maleabil, deloc lipicios...ce mai, un aluat super, pe care l-am framantat cu mainile si pe care l-am izbit de masa minute-n sir, dupa care m-am plictisit :)))

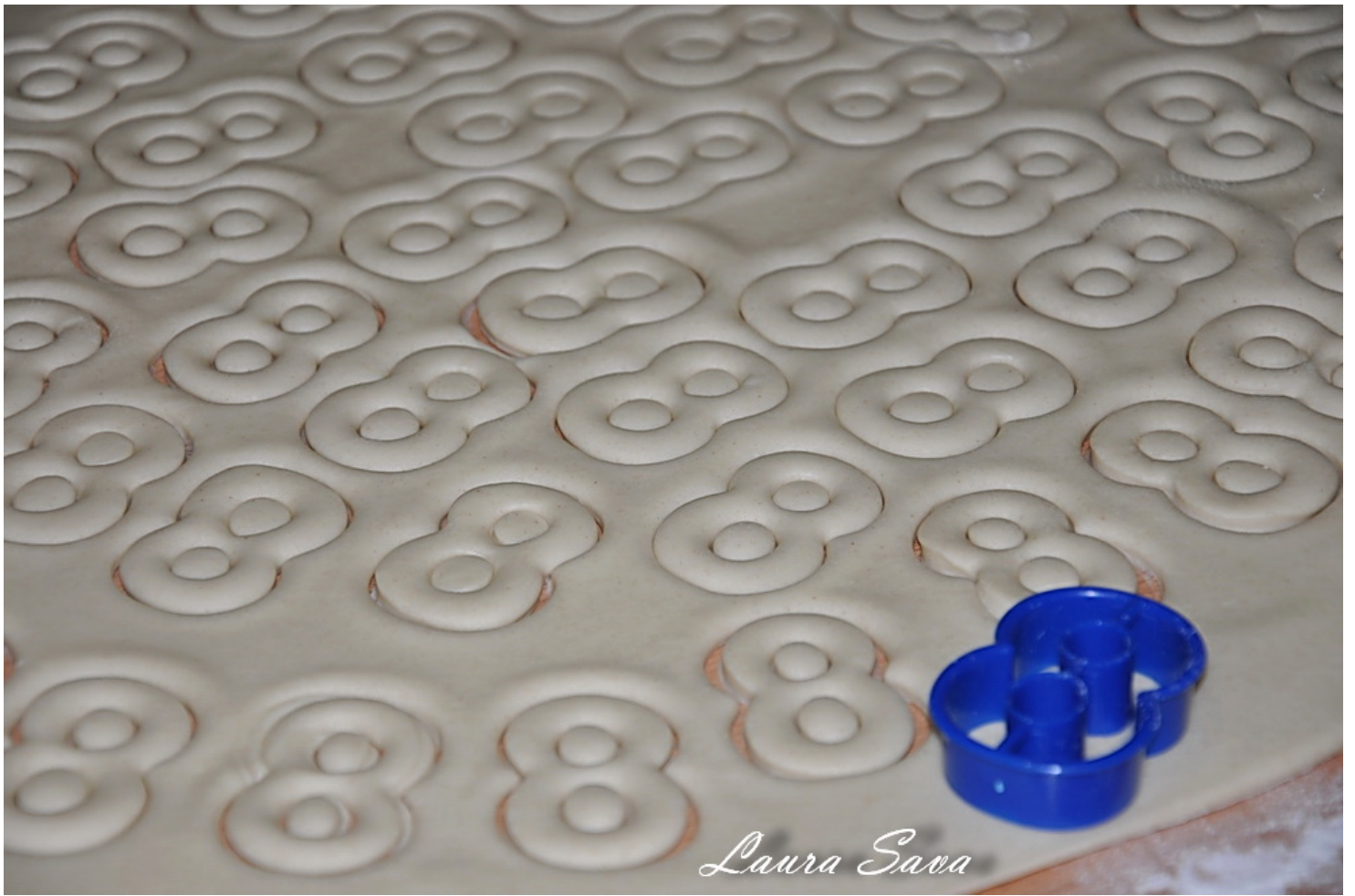


Lasati apoi aluatul sa se odihneasca, pe o planseta infainata, timp de cca. 25-30 de minute:



Mucenici in forma cifrei 8:

Intindeti aluatul, nu foarte subtire, si stantati opturi cu o forma speciala:



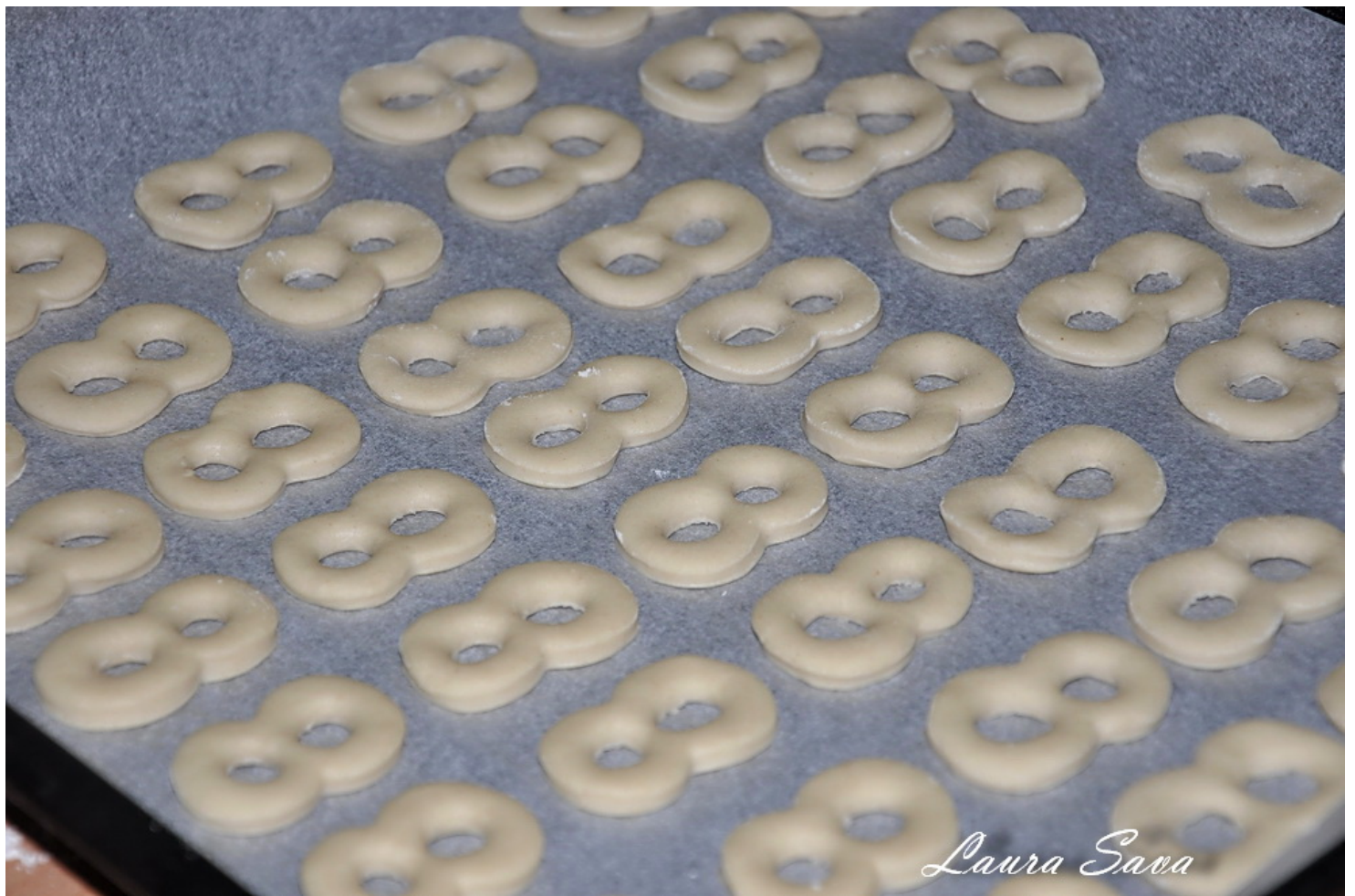
Laura Sava



Laura Sava



Asezati-i apoi pe o tava (mare) tapetata cu hartie de copt si lasati-i la uscat 3-4 ore. Ideal ar fi sa ii lasati pana a doua zi, acoperiti cu un servet subtire de bucatarie:



Ii puteti pune un pic si la cuptor (cuptorul sa fie deja incalzit), cum am facut eu (timp de 8-10 minute la foc mic, 150 grade C.)



Sirop cu zahar si scortisoara:

Puneti apa la fiert intr-o oala mare, incapatoare; cand apa clocoteste, puneti mucenicii.

Lasati-i la fiert, la foc mic, cca. 20 de minute sau pana cand se ridica la suprafata (nu se ridica toti la suprafata).

Aaugati apoi zaharul, zaharul vanilat, esenta de rom si nuca macinata si mai lasati sa dea cateva clocote. Oala se lasa acoperita pana cand se racesc mucenicii.



La sfarsit, se adauga scortisoara si coaja de lamaie (eu n-am mai pus coaja de lamaie fiindca nu-mi place asocierea citrice+scortisoara, dar si pentru ca nu am avut lamaie bio)

La un moment dat s-a format, miraculos, un vartej de scortisoara :))



Intr-un final, la mine zeama a capatat aspect de sirop, deoarece am lasat mai mult la fiert (am vrut ca siropul sa fie gros) dar voi puteti sa-i lasati mai in zeama:



Mucenicii fierti se servesc reci, presarati cu nuca si scortisoara:



La final de epopee, va aduc cateva poze foooarte edificatoare ☐
Le-am facut in joaca si, desi initial nu am vrut sa le pun, m-am gandit ca poate vor fi totusi cuiva de folos.
Deci, daca nu aveti forma speciala de stantat opturi, faceti in felul urmator: impartiti aluatul in mici bucatele, si rulati-l in suluri subtiri:



Modelati opturi foarte mici, unind capetele aluatului:



...destul de migalos (pana impletesti 40 de bucatele te trec toate transpiratiile ☹), dar merita!



Laura Sana