

# Gidelskie obwarzanki

## Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej (typ 450 – 500)
- 150 g masła
- 5 żółtek jaj
- 140 g śmietany kwaśnej (18%)
- 50 g cukru pudru
- szczypta soli



## Dodatkowo:

- 50 g orzechów włoskich lub ziemnych
- cukier trzcinowy
- 1 żółtko do posmarowania obwarzanków

## Wykonanie:

Na stolnicę wysypujemy 500 g mąki. Dłonią robimy dziurkę, do której dodajemy resztę składników, takich jak: zimne masło pokrojone w kostkę, 5 żółtek jaj i 140 g kwaśnej śmietany (bezpośrednio wyciągniętej z lodówki) oraz cukier puder i szczyptę soli. Nożem wszystko siekamy, do połączenia się wstępnego składników. Następnie dłońmi zagniatamy ciasto. Po uformowaniu ciasta zawijamy je w folię spożywczą i władamy do lodówki na 30 min, żeby ciasto „odpoczęło”.

Po tym czasie ciasto wyciągamy z lodówki. Odkrajamy z niego dwa małe kawałki ciasta (u mnie po około 30 g każdy) i dłonią wałkujemy, żeby powstały podłużne wałeczki (około 25 cm). Oba wałeczki skleamy z jednej strony i oplatamy jeden o drugi. Następnie formujemy kształt obwarzanka (okrąg) i końcówki znów skleamy paluszkami.

Czynność powtarzamy do wykończenia ciasta. U mnie wyszło 15 szt. obwarzanków.

Ciasto z góry smarujemy rozbełtanym żółtkiem i posypujemy drobno pokrojonymi orzechami włoskimi lub ziemnymi. Na koniec jeszcze posypujemy ciasto cukrem trzcinowym.

Obwarzanki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 25 min, tak żeby ładnie się zarumieniły. Po upieczeniu obwarzanki wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

