Sladké košíčky z odpalovaného těsta

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1/4 hrnku	máslo
2 lžíce	třtinový cukr
špetka	sůl
1 hrnek	voda
1 hrnek	hladká mouka
4 ks	vejce
	olej na smažení
	skořicový cukr na obalování
	zmrzlina, ovoce či jiná libovolná náplň



Postup přípravy

V hrnci smícháme máslo, cukr, sůl a vodu. Necháme pomalu přejít varem. Poté přisypeme mouku, stáhneme plamen a vymícháme hladké těsto. Necháme pár minut zchladnout a postupně vmícháme vejce. Vzniklé těsto naplníme do cukrářského sáčku s hvězdicovitou či hladkou zdobicí špičkou. Pro dokonalý tvar si vezmeme k ruce formu na muffiny, kterou obrátíme tak, aby díry byly dole a vystouplé košíčky nahoře. Přetřeme nebo postříkáme olejem, aby se těsto na formu nenalepilo. Pomocí cukrářského sáčku kolem dokola každého košíčku tvoříme další košíček z těsta. Formu vložíme alespoň na hodinu do mrazáku, aby těsto ztuhlo a zachovalo si tvar. Poté rozpálíme olej, jednotlivé košíčky opatrně sejmeme z formy a vložíme do oleje, smažíme dozlatova. Nakonec obalíme ve skořicovém cukru a naplníme zmrzlinou či jinou libovolnou náplní.