Gaskonské šišky

Suroviny:
½ kocky droždia FALA
400 g hrubej múky
50 g kryštálového cukru
250 ml mlieka
20 g masla
2 žĺtky
1 vajíčko
1 lyžičku rumu
40 g hrozienok
soľ
citrónová kôra
olej na vyprážanie
vanilínový cukor

Postup:

Do vlažného mlieka rozdrobíme droždie, cukor a necháme vzísť kvások. Do preosiatej múky pridáme soľ, citrónovú kôru, vajíčko a žĺtky, rozohriate maslo a rum. Vlejeme kvások a vypracujeme polotuhé cesto. Vmiešame sparené hrozienka a prikryté necháme vykysnúť asi pol hodiny.

Do vyššej vrstvy rozpáleného tuku vkladáme pomocou lyžice kúsky cesta a prikryjeme pokrievkou. Otočíme a necháme dopražiť dozlata. Vyberieme ich z tuku, necháme odkvapkať na papierovom obrúsku a obalíme vo vanilínovom cukre.

Šišky sa môžu podávať ako dezert ku káve, ale vhodne ich doplní tiež pohár dezertného aromatického vína.