

Recept za izradu pazinskog cukerančića

Sastojci

- 5 jaja
- 2 prstohvata soli
- 300 g šećera pomiješanog s vanilin šećerom
- 25 do 50 g naribane korice limuna
- 25 do 50 g naribane korice naranče
- 150 g maslaca sobne temperature
- 150 ml ulja
- malo ruma
- 100 ml mlijeka
- 25 g amonijaka (amonijev karbonat)
- 700 g brašna
- istarska malvazija
- kristal šećer



Priprema

Umutimo jaja, sol, šećer i vanilin šećer u pjenastu smjesu. Dodamo naribanu koricu limuna i naranče. Pjenastoj smjesi polako dodajemo maslac sobne temperature te ulje i rum.

Neprestano miješajući, u posudu s vrelim mlijekom dodamo amonijak da se stvori pjena koju zatim umiješamo u brašno. Potom dodajemo smjesu s jajima i šećerom te zamijesimo tijesto. Tako pripremljeno tijesto pustimo da odstoji minimalno dva sata, nakon čega oblikujemo cukerančice u njihov specifični oblik.

Oblikovane cukerančice pečemo 8-10 minuta u pećnici zagrijanoj na 180-200°C, odnosno dok ne porumene. Ohlađene cukerančice umačemo u istarsko bijelo vino (malvazija) te u kristal šećer.

Prije konzumiranja cukerančice pustimo da odstoje nekoliko sati, odnosno dok se ne posuše.