

Cuib de viespi

Cuib de viespi

Ingrediente :

Aluat: 520 g faina, 40 g drojdie, 30 g zahar, 15 ml rom sau 5-6 picaturi esenta de rom, 50 ml ulei sau unt topit, 5 galbenusuri, 300 ml lapte, 1/2 lingurita sare, coaja rasa de la o jumătate de lamiie.

Pentru uns: 200 g unt, 200 g nuci, alune sau migdale macinate, 80 g zahar.

Sirop: 100 ml lapte, 125 g zahar, 1 plic zahar vanilat

Preparare :

Se freaca drojdia cu zaharul, se adauga treptat galbenusurile, romul/esenta de rom, uleiul/untul topit, coaja de lamiie, sarea, laptele si la final faina. Se framinta aluatul 10 minute. Se lasa acoperit la crescut jumătate de ora. Se freaca untul cu zaharul pina cind se topeste zaharul. Se intinde aluatul in forma de dreptunghi cu grosimea de de 3-4 mm. Se unge aluatul cu compozitia de unt. Se presara nucile/migdalele. Se taie fisii groase de 5 cm si se ruleaza. Se string fiecare la unul din capete, ca sa nu curga compozitia. Se aseaza pe o tava unsa, cu capatul inchis in jos, la o distanta de 2-3 cm una de alta. Se lasa sa mai creasca o jumătate de ora. Se pun la copt in cuptorul preincalzit la 160 de grade Celsius 30-40 de minute, pe cel de-al doilea raft de jos. Se dizolva zaharul in lapte incalzit la foc mic. Se lasa sa dea doua-trei clocote. Se ia de pe foc si se adauga zaharul vanilat. Se scoate tava din cuptor si se ung cuiburile cu siropul de zahar. Se mai lasa la cuptor inca 10 minute.