

EN SMAKSAK

:C

Saffransmunkar

~~Lycker till jag också (http://ensmaksak.com/2013/12/29/saffransmunkar/)~~ ett paket var kvar i skafferiet efter julbaket och det fick åka raka vägen ner i bulldegen – som i sin tur blev gyllenbruna och sockriga munkar! Mumsigt värre...



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc295261.jpg>)

Jag formade några avlånga och fyllde dem med vispad vaniljgrädde när de svalnat. Snacka om god gräddmunk!



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc295293.jpg>)

Saffransmunkar

Den här satsen räcker till hela familjen. Mitt bästa tips är att göra små munkar, ungefär lika stora som pingisbollar – då finns det rum för flera i magen och dessutom är det lättare att fritera dem och få dem ordentligt genomgräddade. Alternativt kan man frysa in nyrullade degbollar i en plastlåda med bakplåtspapper på botten. Ta bara fram och tina/jäs degbollarna väl inför nästa fritering. Prova gärna att forma degen till avlånga munkar (som man enkelt kan fylla med grädde när de svalnat) eller ringar.

2,5 dl mjölk

25 g jäst

0,5 g saffran (1 påse)

0,5 tsk salt

1 ägg

0,75-1 dl socker (beroende på hur söta du vill ha dem)

75 g mjukt smör

ca 7 dl vetemjöl (special)

Socker att rulla dem i

Ev vispad grädde smaksatt med vaniljsocker, som fyllning

Gör så här:

Stöt saffran med lite av sockret i en mortel och värm med mjölken tills det är ljummet. Smula ner jästen i en degbunke och lös upp den med mjölken. Tillsätt resten av sockret, salt, tärnat mjukt smör, ägg och mjölet lite i taget. Bearbeta i maskin runt 5 minuter tills degen är smidig. Låt jäsa till dubbel storlek under duk, 45-60 minuter.

Forma små runda bullar (stora som pingisbollar) och låt dem jäsa runt 30 minuter.

Värm oljan i en djup tjockbottnad kastrull till 180 grader. (Det tar ca 10 minuter). Använd gärna termometer! Annars är oljan klar när en brödbit blir gyllene efter ca 1 minut. Provfriter en munk, ta tid och skär den i mitten när den svalnat lite så får du en fingervisning om friteringstiden som krävs. Lägg ner några munkar i taget med hjälp av en hålslev och friteras på varje sida under några minuter tills de har en tydlig gyllene färg. Mina munkar behövde friteras i 5 minuter för att bli genomgräddade. Låt rinna av på hushållspapper och rulla dem sedan i socker. För att sockret inte ska klumpa sig och fördela sig jämt över munkarna bör man bara hälla upp socker till en munk i taget i en skål. Ta sedan nytt socker till varje munk.

Njut nylagade! Munkar är inte lika roliga dagen efter. Vill du fylla munkarna med vispgrädde gör du det när munkarna är helt klara och avsvalnade.

OM OLJAN SKULLE TA ELD KVÄV DEN MED LOCKET TILL KASTRULLEN, ALDRIG NÅGONSIN MED VATTEN!

You May Like



Etiketter:[bulldog](http://ensmaksak.com/tag/bulldog/) (<http://ensmaksak.com/tag/bulldog/>), [grässmunkar med saffran](http://ensmaksak.com/tag/grassmunkar-med-saffran/) (<http://ensmaksak.com/tag/grassmunkar-med-saffran/>), [hemlagade munkar](http://ensmaksak.com) (<http://ensmaksak.com>)

</tag/hemlagade-munkar/>), [matblogg \(http://ensmaksak.com/tag/matblogg/\)](http://ensmaksak.com/tag/matblogg/), [munkar \(http://ensmaksak.com/tag/munkar/\)](http://ensmaksak.com/tag/munkar/), [recept \(http://ensmaksak.com/tag/recept-2/\)](http://ensmaksak.com/tag/recept-2/), [saffransmunkar \(http://ensmaksak.com/tag/saffransmunkar/\)](http://ensmaksak.com/tag/saffransmunkar/)

- **KOMMENTARER** 6 kommentarer
- **KATEGORIER** *Bakverk & dessert, Recept*

6 svar till “Saffransmunkar”

Sara på Vardag.nu 29 december, 2013 den 20:11 #

Jag som inte ens tycker om munkar... De här ser kanongoda ut, läckert med saffran i!

SVARA

Johanna 29 december, 2013 den 22:21 #

Jag får snart sätta saffransförbud åt mig själv, har blivit tokmycket av den varan på senaste tiden

SVARA

Anna 29 december, 2013 den 20:47 #

Åh, jag ÄLSKAR saffran! Gjorde din mjölkchokladfudge till julen och den var ju SÅ god! Höll på att föräta mig.

SVARA

Johanna 29 december, 2013 den 22:20 #

Hehe, om det är någon tid på året man får föräta sig så är det ju under julen Vad skoj att du gillade den!

SVARA

spacewomantraining 1 januari, 2014 den 22:37 #

Men åh, måste måste måste testas! Älskar saffran och älskar munkar:-)

SVARA

Johanna 1 januari, 2014 den 23:02 #

De är verkligen goda

SVARA

[BLOGGA MED WORDPRESS.COM.](#)

[THE BUENO THEME.](#)

Följ

Följ “en smaksak”

Powered by WordPress.com