

Шанежки (*shanezhki*, panets dolços)

Rússia

Tatiana Myazina

Ingredients

1 kg de farina
300 ml de llet
10 g de llevat
5 ous
100 g de sucre
100 g de mantega
50 g de iogurt
Sal



Preparació

Primer de tot, escalfeu la llet una mica i afegiu-hi el llevat i la meitat de la farina. Remeneu-ho bé. Retireu-ho del foc i deixeu-ho reposar una estona.

Passat un temps, afegiu-hi la sal, els ous, el sucre i la resta de la farina. Pasteu-ho fins a obtenir una massa fina.

Foneu la mantega i incorporeu-la a la massa. Pasteu-ho altre cop i empolvoreu-ho amb una mica de farina. Deixeu-ho reposar. Mentrestant, enceneu el forn a 180 graus.

Agafeu la massa i feu-ne boles no gaire grosses. Greixeu la safata del forn i poseu-hi les boles. Espereu mitja hora més.

Tot seguit, barregeu el iogurt amb una cullerada de mantega fosa, dues cullerades de farina i sal. Pinteu la part superior de la massa amb aquesta barreja i enforneu la safata. Deixeu-ho coure fins que els panets s'hagin enrossit i hagin agafat volum.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>