

MINIMUNKAR, JORDGUBBS- OCH INGEFÄRSDIPP MED VANILJGLASS

Ca 80 st

50 g jäst
150 g smör
500 g mjölk 3%
85 g socker
½ tsk salt
850-900 g (15-16 dl) vetemjöl
5 tsk Matcha te, malet grönt te finns i japanska butiker

Smula ner jästen i en bunke.

Smält smöret och rör ner mjölken, degvätskan ska vara 37 grader. Häll på degvätskan på jästen och rör om.

Rör i sockret, salt och (hälften av mjölet till gröna munkar blanda i grönt te och resten av mjölet) till vanliga arbeta in mjölet lite i taget.

Arbeta degen smidig.

Kavla ut degen på lätt mjölat bakkbord till en platta ca 1½ cm tjock. Stansa ut munkarna med utstickare och tag ut ett hål i mitten på varje.

Låt munkarna jäsa 5-10 minuter.

Friterar munkarna i 170 grader tills de är ljusbruna. Tag upp dem och låt dem rinna av ha stigt på ett hushållspapper vänd dem direkt i smaksatt socker.

Jordgubbs- och ingefärsdipp

10 port
400 g jordgubbar
3 msk vatten
1-2 cm bit färsk ingefära skalad och finriven
350 g syltsocker
1 lime, rivet skal och lite av saften

Snoppa och skiva jordgubbarna. Koka jordgubbar och vatten i ett par minuter. Tillsätt ingefäran. Rör i syltsockret och rör om, koka upp och låt svalna. Blanda i limeskal och smaka av med limesaft.

Servera munkarna med jordgubbsdipp och vaniljglass.

