



Semlos med "Fazer Aito Oat for Whipping"

Semla behöver inte alltid vara med en fluffig bulle. Ibland kan det vara en härlig friterad deg också. Varför inte vegansk? Denna semla som är en hybrid med langos, vi kallar dem semlos. Avnjuts bäst med en av våra såser med smak av choklad eller kola.

Cirka 5 semlos

1 förp (250 ml) valfri Aito Oat for Whipping (naturell, choklad eller kola)
2 tsk florsocker

Semlosdeg

25 g margarin
2 tsk nystött kardemumma
1/2 dl strösocker
2 dl havredryck
10 g jäst
4 dl vetemjöl + 1 dl vetemjöl till utbakning
2 tsk bakpulver
2 krm salt
1 l olja till fritering

Mandelmassa

100 g mandelmassa
2 msk Aito Oat for Whipping (naturell)
1 tsk nystött kardemumma
1 krm salt

Semlosdeg

Smält margarin, kardemumma och socker i en kastrull och häll i havredryck. Värm tills vätskan är fingervarm, cirka 37°C.

Smula jästen i degbunke/hushållsmaskin och häll i vätskan. Tillsätt mjöl och bakpulver och knåda degen cirka 8-10 minuter för hand eller på låg hastighet i en köksassistent i cirka 5 minuter. Tillsätt salt och knåda ytterligare 1 minut. Plasta bunken och låt jäsa i 30 minuter.

Mandelmassa

Dela mandelmassan i mindre bitar. Blanda med övriga ingredienser till en tjock kräm, lägg i en spritspåse.

Servering

Vispa valfri Aito Oat For Whipping till lagom konsistens och lägg i en spritspåse.

Ta upp degen på mjölat bakkbord och dela i fem jämna bitar. Låt jäsa i cirka 10 minuter.



Värm oljan till 160°C i en stor kastrull.

Forma en langos genom att dra ut degen och fritera i oljan i cirka 3 minuter. Vänd bröden efter halva tiden och lägg upp på ett fat med hushållspapper så överflödigt fett försvinner.

Spritsa först på mandelmassa sedan valfri "Aito Oat For Whipping" och pudra över florsocker. Strö över lite nystött kardemumma.