



## Λουκουμάδες με φυστίκι Αιγίνης

**Μερίδες:** 30-35 λουκουμάδες | **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά |  
**Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

### Υλικά για το σιρόπι

- 150 γρ. ζάχαρη
- 150 γρ. νερό
- 150 γρ. μέλι (ή maple syrup)
- 1 φέτα πορτοκάλι
- 1 ξύλο κανέλας

### Υλικά για την ζύμη

- 260 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (8-9 γρ.)
- 1 ½ κ.σ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- 240 ml χλιαρό νερό
- 120 ml χλιαρό φρέσκο γάλα (ή γάλα αμυγδάλου)

### Επιπλέον υλικά

- ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
- 50 γρ. φυστίκι Αιγίνης, τριμμένο

### Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Ρίχνουμε όλα τα υλικά σε μικρή κατσαρόλα και την βάζουμε στη φωτιά. Ανακατεύουμε και μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 5 λεπτά. Αποσύρουμε και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, την μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι. Σταδιακά προσθέτουμε το νερό και το γάλα, ανακατεύοντας παράλληλα, μέχρι να έχουμε έναν πηχτό αλλά ρευστό χυλό.



*Supertip: Για vegan λουκουμάδες αντικαθιστούμε το φρέσκο γάλα αγελάδος στην ζύμη με άγλυκο γάλα αμυγδάλου και το μέλι του σιροπιού με σιρόπι από σφένδαμο (maple syrup).*

3) Καλύπτουμε το μπολ με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό σημείο της κουζίνας για περίπου 1 ώρα, μέχρι να φουσκώσει η ζύμη και να σχηματίσει τρυπούλες. Η ζύμη μας ακόμα και φουσκωμένη θα είναι αρκετά ρευστή.

4) Ζεσταίνουμε μπόλικο ηλιέλαιο σε ρηχή και πλατιά κατσαρόλα. Μόλις το λάδι ζεσταθεί καλά ρίχνουμε κουταλιές της ζύμης απαλά στην κατσαρόλα, με την βοήθεια δύο κουταλιών.

5) Τηγανίζουμε τους λουκουμάδες σε δόσεις, ανακατεύοντας συχνά για να μην κολλήσουν στον πάτο της κατσαρόλας, για 2-3 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσουν καλά απ' όλες τις πλευρές. Τους μεταφέρουμε με τρυπητή κουτάλα σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί και συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

6) Σερβίρουμε τους λουκουμάδες ζεστούς, περιχύνοντάς τους με σιρόπι (αφού αφαιρέσουμε την φέτα πορτοκαλιού και το ξύλο κανέλας) και πασπαλίζοντάς τους με τριμμένο φυστίκι Αιγίνης.

#FeedYourDreams,

Anna