

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

### ΥΛΙΚΑ

- 920 ml νερό
- 80 ml ούζο
- 50 γρ μαγιά
- 100 γρ Παρθένο Σησαμέλαιο
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι
- 1 κιλό αλεύρι σκληρό
- Χρυσό σιρόπι Hai ProfessionArt

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τα πρώτα 6 υλικά μέχρι να διαλυθεί καλά η μαγιά και προσθέτουμε κοσκινισμένα το αλεύρι και το αλάτι, ανακατεύοντας μέχρι να γίνουν χυλός. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη σε χλιαρό μέρος μέχρι να αναπτυχθεί η μαγιά και διπλασιάσει η ζύμη τον όγκο της.

Τηγανίζουμε τους λουκουμάδες σε πολύ ζεστό Παρθένο Σησαμέλαιο μέχρι να ροδίσουν. Βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα, τους απλώνουμε σε χαρτί κουζίνας και τους σερβίρουμε με καρύδια, χρυσό σιρόπι Hai ProfessionArt και κανέλα.