

# Εύκολη και γρήγορη συνταγή για τουλουμπάκια !

**Εύκολη και γρήγορη συνταγή για τραγανά σιροπιαστά τουλουμπάκια! Θα σας ξετρελάνει!**

Πρόκειται για ένα από τα πιο διάσημα σιροπιαστά γλυκά της παιδικής μας ηλικίας. Το όνομα τουλούμπα φαίνεται πως προέρχεται από την οθωμανική κουζίνα, ενώ στην Κύπρο συναντάται (σύμφωνα με τη Wikipedia) και ως πόμπα, που σημαίνει αντλία. Φτιάξε γρήγορα και εύκολα μπαμπάδες με ρούμι και μέλι!

Πρόκειται για μια ζύμη που γίνεται στην κατσαρόλα και ολοκληρώνεται στο μίξερ, η οποία τηγανίζεται σε λάδι και βουτά σε σιρόπι ζάχαρης. Τα κλασικά ζαχαροπλαστεία περασμένων δεκαετιών περιελάμβαναν σχεδόν πάντα τουλούμπες ή μικρά τουλουμπάκια στην γκάμα γλυκών που προσέφεραν στους πελάτες τους.



## Υλικά

2 φλιτζάνια νερό

2 κ.σ. βούτυρο  
3 αυγά  
2,5 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
1 κ.σ. νισεστέ  
3 κ.σ. σιμιγδάλι  
Για το σιρόπι: 3 φλιτζάνια ζάχαρη  
2 φλιτζάνια νερό  
Μια κ.σ. χυμό λεμονιού  
Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

## **Εκτέλεση**

Λιώνουμε το βούτυρο στην κατσαρόλα, με το νερό που βράζει. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε ώσπου να πάρουμε μια σφιχτή μάζα

Μεταφέρουμε σε γυάλινο μπολ για να κρυώσει.

Όσο κρυώνει η ζύμη φτιάχνουμε το σιρόπι. Βάζουμε νερό και ζάχαρη σε κατσαρόλα και αφήνουμε να πάρουν βράση. Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού

Βάζουμε τη ζύμη που έχει κρυώσει σε κάδο μίξερ και προσθέτουμε το σιμιγδάλι και το νισεστέ. Ξεκινάμε το ανακάτεμα, προσθέτοντας σταδιακά τα αυγά. Ανακατεύουμε καλά ώσπου να πάρουμε μια απαλή, αφράτη ζύμη.

Βάζουμε το μείγμα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με αστεροειδή ζύμη. Κόβουμε τα τουλουμπάκια σε μήκος 5-6 εκατοστών με ένα ψαλίδι και τηγανίζουμε να πάρουν χρώμα.

Βγάζουμε από το λάδι και προσθέτουμε κατευθείαν στο κρύο σιρόπι.

**Πηγή: [www.iefimerida.gr](http://www.iefimerida.gr)**