

Zeppole (talijanski desert)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **120** gputera ili margarina
- **130** mlvode
- **50** gšecera
- **100** gbrašna
- **3**jajeta
- **1**jabuka
- **1/2**limuna (sok)
- **1** prstohvatsoli

I još:

- **za prženje**ulje
- **za posipanje**prah šecer
- cimet

Priprema

U šerpu sipati margarin, šecer, so i vodu. Kada prokuha, maknuti sa vatre, pa dodati brašno. Vratiti i miješati svo vrijeme, dok se smjesa ne pocne odvajati od zidova šerpe. Prohladiti. U prohlaenu smjesu dodavati jedno, po jedno jaje (miksati svo vrijeme). Na kraju dodati i rendanu jabuku, pokapanu limunovim sokom.

Smjesu sipati u špric ili kašicom vaditi u zagrijano ulje. Pržene spuštati na papirne ubruse, da se ocijede od suvišne masnoce, pa posuti prah šećerom i cimetom.

Savet