Nordijski cvorici

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **50 g**putera
- **1**jaje
- **1**belance
- **1 kašika**suvog kvasca
- **oko 150 ml**slatke pavlake
- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašike**šecera
- **po ukusu**izrendane kore od 1 klementine
- **1**vanilin šecer

I još za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati sve suve sastojke. Omekšati puter, slatku pavlaku ugrejati, pomešati sa jajetom i belancetom ovlaš izmucenih viljuškom, pa dodajuci brašnu, umesiti glatko testo.

Ostaviti ga na toplom da odmara, oko 40-tak minuta.

Nadošlo testo istresti na radnu površinu i rasuci oklagijom. Rezati župcastim nožem rombove, u sredini svakom

napraviti zarez, pa jedan kraj testa provuci kroz njega. Ostaviti cvorice da odmaraju, pa ih pržiti u zagrejanom ulju. Ostaviti ih da se ocede na papirnatom ubrusu, pa posuti šecerom u prahu.

Savet

Zanimljiv receptic koji sam dobila od svoje prijateljice, a u ove snežne dane miris citrusa, a i ukus im je dobar, asocira na predstojee praznike...