

## Loptice s ratlukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1,5** dl piva
- **3** dl ulja
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **1 kesica** praška za pecivo
- **700 g** brašna

#### I još:

- **400 g** ratluka
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

### Priprema

Zagrejati pivo, ulje i šećer u prahu. Kad provri skloniti sa šporeta i dodati prašak za pecivo. Sacekati 5 minuta, pa dodati brašno i limunovu koru. Zamesiti meko testo. Svaku kocku ratluka preseći na pola. Uzimati delic testa, razvaljati u krug, staviti kocku ratluka i formirati lopticu. Reati ih u pleh obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni 15-20 minuta. Pomešati šećer u prahu i vanil šećer, pa uvaljati tople loptice.

### Savet