

Kastanjole (castagnole)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 75 g šećera
- 75 ml ulja
- 1 **kašika** rum
- 300 g brašna

Priprema

Ovo je brz i ukusan karnevalski kolac. U zdelu stavite jaja, ulje, šećer, prašak za pecivo, rum, ako ne volite rum, narendajte malo kore od limuna i postepeno dodajte brašno. Zbog razlike u brašnu i veličini jaja, možda će te morati dodati malo brašna. Dobro rukama umesite testo, koje se ne lepi za ruke. Oblikujte kuglice veličine lešnika i pržite u vrućem ulju. Vadite rupicastom kašikom i slažite na upijajući papir. Gotove pospite sa šećerom ili šećerom u prahu. Prhke, mirisljave i nisu masne.

Savet