

# **Slatke langošice**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **250 g**brašna
- **150 g**vode
- **8 g**praška za pecivo
- **2 ravne kašike**šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašikica**aulja

### **Ostalo:**

- po **želji**šecer
- ulje za prženje

## **Priprema**

U zdelu staviti brašno, šecer, prašak za pecivo, so, postepeno dodavati vodu i mešati. Kad se sve umešalo, dodati ulje. Nastaviti rukama mesiti testo, dok ne bude glatko. Na radnu površinu staviti brašno i praviti kuglice, ali ne vece od 70 gr. (dobije se 8 loptica) Spljoštiti rukama svaku lopticu (što tanje, ali paziti da ne pukne testo) od sredine prema van, ostavljavajući rub u obliku prstena. Uzeti šerpicu malo vecu i pržiti na ulju dok ne porumene, prvo sa jedne pa sa druge strane, ulje ne sme da bude prevruće. Pecene slagati na papirni ubrus, uvaljati u šecer. Ja sam ih malo posula cimet šecerom. Ostaviti da se malo ohlade. Kao što se brzo naprave još brže se i pojedu.

## **Savet**