

Novogodišnja torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 2 jajeta
- 100 g brašna
- između prstiju sode bikarbone
- buter
- kora od 1 limuna

Priprema

Mleku dodati malo butera, soli i sode bikarbonu. Staviti posudu na vatru i kuvati jedan minut. Pre nego što provri staviti odjednom brašno i stalno mešati samo drvenom kašikom, kad postane glatko i sjajno, skinuti sa šporeta, ohladiti, dodati jedno po jedno jaje i istruganu koru od limuna. Sve dobro izmešati i ostaviti da stoji jedan sat. Zagrejati ulje u dubljoj posudi. Kašikom vaditi testo i spuštati u vrelo ulje.

Treba peci po dve tri najviše, kako bi imale prostora da narastu i ne zalepe jedna za drugu. Kad porumene s obe strane, stavljati na mastan papir da se ocede od ulja posuti prah šećerom i služiti tople.