

?urosi (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo

- **1** šolja vode
- **2.5** kašike šećera
- **1/2** kašice soli
- **2** kašike suncokretovog ulja
- **1** šolja brašna
- ulje za prženje

Za umakanje:

- **1/3** šolje šećera
- **1** kašica cimeta

Priprema

U maloj šerpi kuvati vodu, 2,5 kašike šećera i 2 kašike ulja, dok ne provri. Kad provri, skinuti sa ringle i umešati 1 šolju brašna. Dobicete jednaku masu u obliku lopte. Zagrijati ulje u dubokom tiganju ili šerpi. Testo oblikovati pomocu šprica za šlag. Direktno u ulje špricom ubacivati testo u obliku štapica željene dužine. Kada curosi dobiju zlatnu boju, ocediti ih malo od ulja na papirnim ubrusima.

Pomešati 1/2 šolje šećera i cimeta. Kotrljati vruće curose u ovoj mešavini. Možete poslužiti odmah jer su oni najukusniji kad su vrući.

Savet

Mogu se takođe umakati u istopljenu čokoladu ili karamelu. Savršeni su kao slatka užina uz kafu.