

Zeppole (talijanski desert)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **120 g**putera ili margarina
- **130 ml**vode
- **50 g**šecera
- **100 g**brašna
- 3jajeta
- 1jabuka
- **1/2**limuna (sok)
- **1 prstohvatsoli**

I još:

- za prženje
 - jeulje
 - za posipanje
 - prah šecer
 - cimet

Priprema

U šerpu sipati margarin, šecer, so i vodu. Kada prokuha, maknuti sa vatre, pa dodati brašno. Vratiti i miješati svo vrijeme, dok se smjesa ne pocne odvajati od zidova šerpe. Prohladiti. U prohlaenu smjesu dodavati jedno, po jedno jaje (miksati svo vrijeme). Na kraju dodati i rendanu jabuku, pokapanu limunovim sokom.

Smjesu sipati u špric ili kašicicom vaditi u zagrijano ulje. Pržene spuštati na papirne ubruse, da se ocijede od suvišne masnoće, pa posuti prah šecerom i cimetom.

Savet