

Mini Bomboloni



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za tijesto:

- **200 ml** mlijeka
- **1 kašika** šećera
- **6 g** instant kvasca
- **250 g** glatkog brašna
- **250 g** oštrog brašna
- **prstohvat** soli
- **50 ml** ulja
- **1** limun ili pomorandža (ribana korica)
- **3** žumanceta

I još:

- ulje (za prženje)
- kristal šećer

Priprema

Zagrijati mlijeko. Dodati šećer i kvasac, pa ostaviti 15-tak minuta. Sjediniti obje vrste brašna, prstohvat soli, ribanu koricu narandže ili limuna (po ukusu), ulje i umucena 3 žumanceta. U originalnom receptu se dodaju i 2 kašike ruma; ja sam radila bez! Dodati mlijeko, pa mijesiti 10-15 minuta. Podijeliti tijesto na kuglice: Svaka kuglica treba biti 30 g (kolicina: 30 kuglica). Oblikovane kuglice staviti na krpu, posutu brašnom. Prekriti drugom krpom. Ostaviti da "rastu", po 20 minuta sa svake strane. Pržiti u zagrijanom ulju!

Pržene staviti na kuhinjski papir, pa uvaljati u kristal šećer. Možete ih puniti, po želji...ili preliti otopljenom čokoladom! Jako su fine i bez dodataka!

Savet