

Mini fritulice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna T-400
- **300 ml** jogurta
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **3** jajeta
- **1** limun - kora
- **1 kašika** rumu
- **1 kesica** praška za pecivo

I još:

- **400 ml** ulja za prženje

Za posipanje:

- **100 g** šećera u prahu

Priprema

U zdjelu pomiješati jogurt, jaja, šećer i izrendanu koru od limuna. Posebno sjediniti brašno, so, prašak za pecivo i postepeno dodavati u smjesu sa jogurtom uz stalno miješanje. Na kraju dodati rum. Sve dobro sjediniti da nema grudvica. Ulje sipati u malu šerpicu i zagrijati (voditi racuna da se ne pregreje). Kašikom vaditi po malo tijesta i sipati u vrelo ulje, šerpicu malo protresti i fritulice ce same da se okrecu ili ih vi sa šupljom kašikom

sami okrenite da lijepo porumene sa svih strana.

Fritulice vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoće.

Po želji posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet