

Mafiši



Sastojci

Potrebno je:

- Spider Pan
- 400 g brašna
- 4 žumanceta
- 1 kašika masti (ili putera)
- 1/2 kisele pavlake
- ekstrat ruma
- izrendana korica od 1/2 limuna
- malo soli
- 1 kašika šecera
- ulje (za prženje)

Za posipanje:

- vanilin šecer
- prah šecer

Priprema

Prosejati brašno, pa dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo. Ostaviti da odmara 20 minuta.

Zagrejati ulje u Delimano tiganju ili Delimano plitkoj šerpi. Od testa razvaljati tanku koru (ne deblju od 2mm) i radlom seci romboide velicine 8 cm. Svaki romboid zaseci popreko po sredini i jedan kraj provuci kroz rupu. Peci u vrućem ulju sa obe strane, dok ne porumene.

Ostaviti ih da se ocede od ulja na kuhinjskom papiru, pa posipati prah šecerom pomešanim sa vanil-šecerom.