

Kastanjole (castagnole)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **2** jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **75** gšecera
- **75** mlulja
- **1** kašikaruma
- **300** gbrašna

Priprema

Ovo je brz i ukusan karnevalski kolac. U zdelu stavite jaja, ulje, šefer, prašak za pecivo, rum, ako ne volite rum, narendajte malo kore od limuna i postepeno dodajite brašno. Zbog razlike u brašnu i veličini jaja, možda ce te morati dodati malo brašna. Dobro rukama umesite testo, koje se ne lepi za ruke. Oblikujte kuglice velicine lešnika i pržite u vrucem ulju. Vadite rupicastom kašikom i slažite na upijajuci papir. Gotove pospite sa šecerom ili šecerom u prahu. Prhke, mirisljave i nisu masne.

Savet