Slatke pancerote (2)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **1 celo**jaje
- **125 ml**mleka
- **2 kašicice**šecera
- **10 g**praška za pecivo
- **5 g**soli
- **malo**cimeta ili vanilije
- **3 kašike**ulja

Za punjenje:

- **9 kašika ravnih**eurokrema

Za mazanje rubova:

- **1**belanjak

Za posipanje:

- **po želji**kristal ili šecer u prahu

Priprema

U zdelu staviti prosejano brašno pomešano sa praškom za pecivo, so i cimet. Promešati. U brašnu napraviti udubljenje, u srdinu brašna staviti jaje, malo viljuškom promešati, dodati mleko, pa opet malo promešati i na kraju dodati ulje. Zamesiti fino glatko, tvre testo. Testo izvagati i napraviti 9 loptica iste težine. Prektiti testo krpom i ostaviti 10 minuta da odmara. Loptice rastanjiti precnika 12 cm. Možete rukama na dlanu, ja sam se odlucila da testo rastanjim oklagijom i da ih isecam sa modlom. Eurokrem držite u frižideru pre upotrebe. Stavljajte na testo jednu ravnu kašiku. Izlupajte jedan belanjak malo viljuškom i premažite pola kruga testa, lagano preklopite i istisnite vazduh, zatvorite malo prstima pritiskajuci ivice testa. Uzmite manju šerpu, jer ide manje ulja:) Sipam ga toliko da bude otprilike do polovine testa kad se ubaci da se pece. Ulje ne sme biti prevruce, ubacite 2 ili 3 pancerote, pecite uvek isti broj, kako bi temperatura ulja bila konstantna. Pržite sa jedne i druge strane dok ne dobiju zlatnu boju. Slažite na kuhinjski papir, uvaljajte u kristal šecer ili malo šecera u prahu. Dok su topli onda jako hrskavi, ali nakon desetak minuta su savršeni. Ako se pitate jesu li masni? NE NI MALO.

Savet