

Prženi karnevalski kolac - Struffoli o cicerchiata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **1** kašika šecera
- **1** kašika aromatičnog likera
- **1** ribana kora limuna
- **1** ribana kora pomorandže
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašikaulja
- **140** g brašna

I još:

- **30** g seckanih, lešnika, badema,.....
- **100** g meda
- **30** g šecera

Za prženje testa:

- **dostaulja**

Priprema

Prženi karnevalski kolac, koji se lako priprema. Radi se u mnogim regionima Italije za Božić, ali je veoma ukusan kolac koji se može raditi tokom cele godine, toliko jednostavan, mirisan, limun i pomorandža i još

lešnici (radi se i sa listicima badema, orasima, može se staviti i suvo grožje....krckaju..... eto ako volite tu vrstu kolaca probajte. Pazite da ne pojedete puno kuglica kao ja ;) dok ih pecete ;) Ne znam kako bi ga nazvali na našem jeziku jer nema prevoda :) U posudu stavimo jaje, dodamo šecer i so. Narendamo sitno koru pomorandže i limuna, dodati ulje i liker.(kod mene je liker od pomorandže, a ako nemate liker, možete staviti belo vino) Sve promešati i dodati brašno i umesiti testo. Na rodnoj površini testo tanko razvaljamo i režemo sitne kockice. U šerpicu stavimo dosta ulja. Kad je ulje vruće, stavljamo kockice i pržimo. Nemojte ih prepeci. Pržene kockice stavljamo na papirnatu salvetu. U šerpicu stavimo šecer, med, na šporet, mešamo i kad se zapeni i otopi, sklonimo sa vatre, umušamo bademe, kockice testa i opet sve zajedno izmešamo. Istresemamo sve na tacnu i uz pomoc polovine limuna, tapkamo i oblikujemo kupolu, a možete ga raditi i u kalupu za kuglof. Posuti sa ukrasima, kod mene su zeleni bonboncici i kandirane pomorandže i limun koji sam sitno iseckala.:) Sacekajte da odstoji i da se stisne, režite i uživajte u krckavim zalogajima.:)

Savet