

Prženi karnevalski kolac - Struffoli o cicerchiata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 1 kašika šećera
- 1 kašika aromaticnog likera
- 1 ribana kora limuna
- 1 ribana kora pomorandže
- 1 prstohvatsoli
- 1 kašika ulja
- 140 g brašna

I još:

- 30 g seckanih, lešnika, badema,.....
- 100 g meda
- 30 g šećera

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 grožđe....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 šećer 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 šećer, med, na šporet, mešamo i kad se zapeni i otopi, sklonimo sa vatre, umušamo bademe, kockice testa i opet sve zajedno izmešamo. Istresemo 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