

Spiralice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **250 ml** mleka
- 2 jajeta
- 1 vanilin šećer
- **50 g** šećera
- **2,5 kašike** otopljenog putera
- **1** kašičica rakije
- **1** prstohvat soli

Za prženje:

- po potrebi ulje

Priprema

U posudu za miješanje staviti žumanca, šećer, otopljen i prohlavljen puter, rakiju (bez mirisa), mleko i brašno. Sve zajedno izmiksati. Posebno belanca umutiti u čvrst sneg i špatulom lagano sjediniti sa žumancima.

Smesu sipati u vrećicu sa malim okruglim nastavkom i istiskivati u vrelo ulje u krug dok ne se dobije okrugli oblik palacinke - spirale. Pržene stavljati na kuhinjski papir. Služiti ih posute prah šećerom ili uz pekmez i eurokrem.

Savet