

Posni slatki ustipci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dlmlake vode
- **20** gsvežeg kvasca
- **100** gsuvog grož?a
- **1** kašicarakije
- **1** limun - ribana kora
- **3** kašikešecera
- **malo**šecera u prahu
- **350-400** gbrašna

Za prženje:

- ulje

Priprema

U vanglicu dodati vodu, šećer i kvasac promešati i ostaviti 5 minuta potom dodati korice od limuna, rakiju, brašno i dobro varjacom. Zamesiti, treba da se pojave mehurici u testu. Dodati suvo grož?e koje je bilo potopljeno u vreloj vodi promesati varjacom. Ostaviti testo da naraste premešiti. Pržiti uštipke u dubokom ulju vaditi na ubrus. Uštipke posut šećerom u prahu.

Savet