

Tagliatelle Dolci di Carnevale



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Tijesto:

- **200 g** brašna
- 2 jaja
- **2 kašike** šećera
- **1 prstohvat** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli

Ostalo:

- **3 kašike** šećera
- **1** vanilin šećer
- **po ukusu** ribana korica narance ili limuna
- ulje za prženje
- **za posip** šećer u prahu

Priprema

U blender stavite brašno, šećer, so, prašak za pecivo i jaja. Sve izmiksajte. Izrucite na radnu plohu, pa kratko mijesite. Oblikujte kuglu, stavite u prozirnu foliju i ostavite da tijesto odmori oko pola sata. Razvaljati na radnoj plohi, pa pospite šećerom, vanilin šećerom i ribanom koricom pomorandže (ili limuna). Ja sam koristila šećer sa aromom limuna.

Zarolajte, pa ostrim nožem režite "rolatice" debljine oko 1 cm.

Pržite u ulju, da porumene sa obje strane. Stavite na kuhinjski ubrus, da se ocijede od suvišne masnoce. Pospite prah šećerom.

Poslužite uz med ili otopljenu cokoladu!

Savet