

## Brzi recept za meke i sočne fritule s jogurtom

*Tražite recept za brze i jednostavne fritule s jogurtom? Isprobajte mekane fritule koje se tope u ustima! Recept koji vas neće iznevjeriti!*

### Sastojci:

- 300 g glatkog brašna
- 2 jaja
- 200 g tekućeg jogurta
- 50 ml mlijeka
- 2 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- 1 prašak za pecivo
- prstohvat soli
- naribana korica 1 limuna
- 2 žlica ruma ili rakije
- 1 žlica rakije

**Priprema:** Jaja izmiksajte sa šećerom, vanilin šećerom i soli pa nastavite miksati i dodajte sve ostale sastojke – jogurt, mlijeko, rum ili rakiju, naribanu koricu limuna, brašno i prašak za pecivo. U loncu dobro ugrijte ulje. Ulja treba biti dovoljno tako da fritule mogu plivati u njemu. Žličicu namočite u vruće ulje, uzimajte po malo tijesta i ubacujte ih u vruće ulje. Pomozite si drugom žličicom s kojom ćete pogurati tijesto u ulje. Fritule pecite 30-tak sekundi, dok ne poprime lijepu zlatnu boju. Pečene fritule stavite na papirnati ručnik da se upije višak masnoće. Vruće fritule posipajte šećerom u prahu i poslužite se!

**Slatki savjet:** Ako volite, u smjesu od fritula možete dodati i malo grožđica.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook** [Slatki svijet](#)