

Sočne, aromatične fritule s jabukama

Fritule koje će osvojiti vaša srca! Sočne fritule s jabukama možete dodatno obogatiti brusnicama i uživati u ovom jednostavnom i ukusnom desertu!

Sastojci:

- 400 g tekućeg jogurta
- 2 jaja
- 4 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- 1 žlica rakije
- prstohvat soli
- 350 g glatkog brašna
- 2 praška za pecivo
- 1 puna žličica cimeta
- malo naribane limunove korice
- 2 sitno naribane jabuke srednje veličine (200 g)

Priprema: Jaja izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte sol, jogurt, rakiju, naribanu koricu limuna, jabuke, cimet, brašno i prašak za pecivo. Miksajte smjesu dok se svi sastojci ne sjedine. Po želji dodajte i 100 g sitno nasjeckanih suhih brusnica. Ulje zagrijte u visokom lončiću pa žličicom namočenom u vruće ulje uzimajte tijesto. Pomozite si drugom žličicom, oblikujte fritule i pecite ih u vrelom ulju dok ne dobiju lijepu zlatnu boju. Pečene fritule stavite na papirnati ručnik da se ocijedi višak masnoće. Vruće fritule posipajte šećerom u prahu ili ih uvaljajte u kristal šećer i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)