SKUHAJ.SI



Pustni ocvrtki s smetano in borovnicami

Chef Tina Jan
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jajce
- malo soli
- malo olja za pečenje
- 2 jogurtova lončka moke
- 1 vanili sladkor
- 1/2 pecilnega praška
- malo ruma
- 150 g belega kristalnega sladkorja
- 2 žlički olja za testo
- 1 veliko žlico borovnic
- 1 kislo smetano

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Vse sestavine (moko, sladkor, kislo smetano, jajce, malo soli, rum, sladkor, olje, vanili sladkor in pecilni prašek) dobro premešamo z metlico za mešanje. Med mešanjem dodamo še borovnice in potem vse skupaj še enkrat narahlo premešamo.

* Če iz tega testa delamo miške, dodamo še polovico pecilnega praška in sestavine zmiksamo z mešalnikom).

Maso damo za 30 minut v hladilnik, nato pa z žličko damo maso ocvreti na vroče olje.

Ocvremo na hitro iz obeh strani.

Spečene ocvrtke odcedimo od maščobe, jih posujemo s kristalnim sladkorjem in še tople ponudimo.

Pa pustni dober tek!