BRZE FRITULE

Znam da postoji mnogo recepata za brze fritule i da su svi slični. Ja sam do ovih omjera došla isprobavanjem različitih recepata i meni je idealan.

Ako nemate svoj omiljeni recept za fritule, svakako probajte ovaj moj, vjerujem da ćete biti zadovoljni.

No, prije nego krenemo na samu pripremu, bitno je znati kako ih peči. Koristite lonac s debljim dnom i neka vam ulja bude toliko da fritule mogu slobodno plivati bez da dodiruju dno. Ulje treba biti dovoljno ugrijano. Ovo ćete najlakše provjeriti starim bakinim savjetom s drvenom žlicom. Vrh drvene žlice uronite u ulje i ako primjetite malene mjehuriće oko žlice to je to, ulje je spremno! Vatru je potrebno smanjiti na laganu i možete krenuti s fritulama.

SASTOJCI

3 jaja L veličine

5 žlica šećera

400 ml tekućeg jogurta

1 žličica arome vanilije

korica naribanog limuna (pola žličice)

1 žličica travarice ili druge rakije

400 g glatkog brašna

1 vrečica praška za pecivo

prstohvat soli

PRIPREMA

Ulje ugrijte u loncu. Da ponovimo, ulja treba biti da fritule slobodno plivaju. Trebate ugrijati ulje da se stvarju mjehurići na uronjenoj drvenoj žlici, pa potom smanjite vatru na laganu.

Mikserom izradite jaja, šećer, jogurt aromu vanilije, koricu limuna i rakiju. Dodajte brašno, prašak za pecivo i sol pa sve sjedinite kratko mikserom.

Gotovo tijesto stavljajte u ulje jednom od gore napisanih metoda. Ja se koristim dvjema žličicama. Ako želite izgled loptica koristite slastičarsku vrećicu.

Pazite da ne prepunite lonac s fritulama kako bi im ostavili dovoljno mjesta da narastu. Fritule okrenite nekoliko puta kako bi se sa obje strane jedno ispekle.

Fritule pecite nekoliko minuta, odnosno dok ne poprime lijepu rumenu boju.

Ispečene fritule stavite u posudu prekrivenu kuhinjskim papirom kako bi se ocijedio višak masnoće.

Još tople fritule pospite šećerom u prahu.