

Slatke langošice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **150 g** vode
- **8 g** praška za pecivo
- **2 ravne kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašika** ulja

Ostalo:

- **po želji** šećer
- ulje za prženje

Priprema

U zdelu staviti brašno, šećer, prašak za pecivo, so, postepeno dodavati vodu i mešati. Kad se sve umešalo, dodati ulje. Nastaviti rukama mesiti testo, dok ne bude glatko. Na radnu površinu staviti brašno i praviti kuglice, ali ne veće od 70 gr. (dobije se 8 loptica) Spljoštiti rukama svaku lopticu (što tanje, ali paziti da ne pukne testo) od sredine prema van, ostavljajući rub u obliku prstena. Uzeti šerpicu malo veću i pržiti na ulju dok ne porumene, prvo sa jedne pa sa druge strane, ulje ne sme da bude prevruće. Pecene slagati na papirni ubrus, uvaljati u šećer. Ja sam ih malo posula cimet šećerom. Ostaviti da se malo ohlade. Kao što se brzo naprave još brže se i pojedu.

Savet