

Aromatične ruštule

Mediteranska poslastica koju svi volimo.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 5 jaja
- 6 kašika/e šećera
- 5 kašika/e ulja
- 1 kašika rakije
- 1 kesica Dr. Oetker Limun šećera u prahu
- 1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 600 g brašna
- ulje za prženje

Dekoracija:

- Dr. Oetker Limun šećer u prahu

Umutiti jaja sa šećerom, limun šećerom, burbon vanilin šećerom, uljem, rakijom, praškom za pecivo. Sve umutiti i dodavati brašno uz mešanje. Umesiti čvrsto testo, pa ga pustiti da odstoji. Testo rasklagijati na pobrašnavljenoj površini pa seći u obliku romba, pa romb raseći na sredini. Raširiti i jedan od oštih uglova provući kroz sredinu. Dobijene kolače pržiti na ulju dok ne porumene. Posuti limun šećerom u prahu.