

Fritule



- 3 jaja
- 80 g šećera
- vrećica vanilin šećera (ca.10g)
- 170 ml mlijeka
- 60 g maslaca
- 30 ml ruma
- 350 g [glatkog brašna](#)
- vrećica praška za pecivo(ca.10g)
- ulje za prženje



- Za posip
- 150 g [kristalnog šećera](#) (za uvaljati gotove fritule) *
- 1 žličica cimeta u prahu mljeveni orasi, bademi, lješnjaci

Odvojimo bjelanjke od žutanjaka i žumanjke sa 2/3 šećera i vanil šećera istućemo u glatku, sjajnu kremu.



U smjesu žutanjaka umutimo rastopljeni maslac i mješamo tako dugo dok se maslac potpuno ne poveže sa žutanjcima.

Tek kada se u kremi više ne vide grudice maslaca dodamo mlijeko i rum, te umutimo u sjajnu kremu.

U tu kremu dodamo prosijano brašno i prašak za [pecivo](#), te kuhačum umutimo glatko tijesto, sličnim postupkom kao i za [krafne](#).

U tijesto za fritule možete staviti i naribane kisele jabuke i groždice. Mi volimo čisto tijesto.

Bjelanjke zamutimo pjenjačom i kada se bjelanjci zapjene dodamo ostatak šećera, te sve istućemo čvrsti u snjeg.



U tijesto za fritule na kraju dodamo snjeg i oprezno umješamo da tijesto ostane zračno. Ostavimo 10-tak minuta mirovati, taman da se ulje za pečenje ugrije na cca. 180°C.

Fritule možete oblikovati sa dvije žlice ili tako da tijesto za fritule stavite u vrećicu za kremu te istiskate željenu količinu kreme koju zatim odrežete nožem. To radite tako da odrezani komadi padaju direktno u ulje. Pomući si možete i sa običnom vrećicom za smrzavanje, kojoj ste odrezali ugao.

Važno je da fritule stalno mješate dok se peku, time postizete da se fritule ravnomjerno peku i da imaju ravnomjernu boju te da ostanu okrugle.

Dužinu pečenja i temperaturu ulja će te najbolje regulirati probnim pečenjem, fritula mora biti zlatna i da sredine skroz pečena.



* Umjesto 150 g šećera za posipanje možete uzeti i mljevene orahe, bademe ili lešnjake. Jednostavno dio šećera zamjenite jednakom količinom mljevenih oraha, lješnjaka i badema.

Promješajte šećer, mljevene orahe, bademe, lješnjake te cimet.

Pećene fritule izvadimo na kuhinjski papir da se upije suvišna masnoća, i još dok su tople uvaljamo ih u mješavinu šećera, mljevenih lješnjaka, oraha i badema sa cimetom u prahu.

Volite li klasične fritule, tople fritule uvaljajte u obični šećer ili ih samo posipajte šećerom u prahu. Konzumirajte ih čim prije, nakon 24 sata su već pre stare.



WWW.MOJA
KUHINJA.COM