

FRITULE SA JABUKAMA I JOGURTOM

- 30 dkg brašna
- 10 dkg škrobnog brašna
- 10 dkg šećera
- 2 manje jabuke
- 2 jaja
- 2 jogurta
- 0.5 dcl rakije
- korice limuna
- korice naranče
- 2 vanilje
- 1 prašak za pecivo
- šećer u prahu
- cimet
- malo soli

Jaja i jogurt izmiješajte, dodajte izgratane jabuke (ili jednu ako je veća), cukar, vanilj šešer, koricu limuna, naranče, rakiju, pa dodajte brašno, škrobno brašno i prašak za pecivo. Sve to izmiješajte pa pustite da stane petnaestak minuta. Kućarinom vadite tijesto i stavljajte ga u vruće ulje. Gotove fritule stavite na salvetu da upiju višak ulja, pospite ih šećerom u prahu i cimetom (ako ne volite cimet slobodno ga izostavite). U slast!!!!

