

Kineska poslastica

:))



1 Umutiti jaja, brasno i gustin u jednolicnu smesu.

2 Staviti vodu da se greje, kad bude vrela usuti smesu, lagano promesati da se sve spoji, smanjiti vatru, i nastaviti sa kuvanjem uz povremeno mesanje jos nekih 45 minuta dok se skroz ne zgusne.

3 Masu izliti u pleh i istanjiti da bude debljine 2 cm. Ostaviti da se dobro ohladi.

4 Ohladjenu masu rezati na kocke i prziti u vrelom ulju dok se ne uhvati korica.

5 Przeno posuti secerom u prahu, istopljenom cokoladom i przenim susamom. Sluziti topli.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

jaja	5
brasna	100 gr
gustina	100 gr
vode	1 l
susama	100 gr
cokolade za kuvanje	200 gr
ulja za przenje	po potrebi