

Tikvice u Ālafroku

Brzo jednostavno slatko i fino

- 1 Tikvice oljuĀjtiti i izrendati na krupno rende[
- 2
- 3
- 4 Od ostalih sastojaka umutite smesu kao za palaĀinke
- 5
- 6 izrendane tikvice umeĀjajte u smesu za palaĀinke
- 7
- 8 Vaditi velikom kaĀjikom i prĀiti u vrelom ulju dok ne porumen. Vaditi na papirni salvet da upije viĀjak masnoĀte
- 9
- 10 Gotove tikvice posuti krupnim kristal ĀjeĀerom pomeĀanim sa malo cimeta

Sastojci:

- jaja 2
- soli kaĀjica
- ĀjeĀera 2 kaĀice
- braĀina po potrebi
- mleka po potrebi
- tikvice 2
- cimeta 2 kaĀjike

Napomena:

Brzi slatkiĀj za uĀĀinu