
Cukerančići

Autor: Martina



Istarski cukerančići

Sastojci

brašno - 1000 g
jaja - 5 kom
šećer - 240g
mlijeko - 2 dl
maslac - 250 g
vanilin šećer - 3 vrećice
sol - 17 g

ZA UMAKANJE:

rakija - 2,5 dl
šećer - 250 g

Način pripreme

Jaja i šećer dobro izmiješati.

U mlako mlijeko dodati sol, vanilin šećer i sve zajedno izmiješati s pjenasto izmiješanim maslacom.

Dodati brašno i umijesiti tvrde tijesto.

Tijesto ostaviti oko 10 minuta da otpočine, a zatim ga izvaljati na 3-4 mm debljine.

Izrezati trake širine oko 10 cm, a njih opep popreko na dužinu oko 15 cm.

Svaki komad zarezati s jedne strane nazubljenim kotačićem na 3 ili 4 mjesta i onu stranu gdje nije zarezano saviti u oblik potkove ili kruga.

Složiti ih u uljem namazanu posudu za pečenje i peći.

Ostale napomene

Pečene, još tople umočiti u rakiju, a zatim u šećer.

Vrijeme pripreme	1 sat i 15 min.	Priprema	normalno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Da	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	