

Rychlé koblížky se skořicí

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 špetka sůl

2 ks vejce

0,12 l mléko

1 lžíce cukr moučka

1 lžička vanilkový cukr

300 g polohrubá mouka 250 -

1 balíček kypřicí prášek do pečiva

na ozdobu:

cukr moučka

1 hrst - loupaná sezamová semínka

podle potřeby:

mletá skořice

Postup

Mouku s vejci, cukrem, solí a mlékem ušleháme ve vláčné polotuhé těsto. Prášek do pečiva promísíme se lžící mouky, nasypeme do těsta a znovu těsto promícháme.

Do hluboké pánve nebo kastrolu nalijeme vyšší vrstvu oleje a necháme ho rozehřát. Lžičkou, kterou namáčíme do studené vody, vykrajujeme z připraveného těsta koblížky a postupně je dáváme do rozpáleného oleje. Smažíme je dorůžova.

Usmažené koblížky necháme okapat, posypeme je cukrem a skořicí, vylepšit je můžeme i loupanými sezamovými semínky. Chutné jsou posypané kakaem. Podávat je můžeme teplé i vychladlé.