


Fritule od bundeve

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

360 g pirea od bundeve
1 K Plus jaje
Korica 1 naranče
1 Sweet chef prašak za pecivo
1 Sweet chef vanilin šećer
30 ml ruma
330 g glatkog brašna
50 g smeđeg šećera
½ žličice cimeta



Nutritivne vrijednosti

Za pire od bundeve narežite 500 g očišćene bundeve na sitne kockice (1 cm*1 cm) te stavite kuhati u poklopljenu posudu na srednju vatru s 1 dl vode. Nakon 15 minuta bundeva bi trebala biti kuhana. Usitnite u pire štapnim mikserom i kuhajte još dvije minute otklopljeno da se dio vode reducira. Ostavite da se pire rashladi.

Promiješajte potrebnu količinu pirea od bundeve, jaje, korice naranče, vanilin šećer i rum.

Brašno prosijte s praškom za pecivo te dodajte u mokre sastojke i miješajte dok smjesa nije ujednačena. Smjesu stavite u slastičarsku vrećicu ili čvršću vrećicu za svježinu kojoj ste odrezali jedan kut. Ulje zagrijavajte na srednjoj temperaturi.

Istiskujte smjesu i režite nožem ili špatulom kada širina istisnute smjese odgovara dužini, direktno u posudu s uljem. Pržite u vrućem ulju (160 - 170°C), u posudi s debelim dnom koja će vam pomoći da održavate jednoličnu temperaturu dok ne dobiju zlatnu boju, za što će vam trebati nekoliko minuta.

Ostavite fritule na papirnatom ručniku da se upije višak masnoće. Servirajte uz smeđi šećer u koji ste umiješali pola žličice cimeta.

Skeniraj za prikaz na web stranici

