

Ćurosi

Za 4 osobe

170 g brašna
150 g margarina
šolja vode
3 jaja
50 g mlevenih badema
ulje za prženje

Topla čokolada

3 dl mleka
100 g crne čokolade
kašika gustina
rendana kora od pomorandže

Način pripreme

1. U šerpi zagrijati vodu u kojoj treba rastopiti margarin. Kada voda proključa smanjiti temperaturu šporeta na minimalnu i dodati brašno. Dobro promešati dok masa ne postane kompaktna.
2. Presuti masu u činiju i dodati umućena jaja, pa dobro umutiti da se dobije testo bez grudvica. U testo dodati samlevene bademe i dobro ga varjačom zamešati.
3. U tiganju ugrijati ulje. Špricom za kolaće ili dresir kesom špricati masu direktno u zagrejano ulje, koje ne sme da bude prejako. Pržiti ih dok ne dobiju zlatno braon boju.
4. U šerpi ugrijati mleko i u njemu rastopiti čokoladu. Dodati gustin i promešati da se masa ujednači, tj. dobije gust fil. U njega narendati pomorandžinu koru.
5. Ćurose umakati u fil i tako ih konzumirati.