Poderane gaće



Sastojci za 24 komada

250g brašna +100g brašna
1 suhi kvasac
1 jaje
15g maslaca
Pola šalice jogurta
3 žlice šećera
Aroma limuna
150ml mlijeka
2 žlice ulja

I još ulje za prženje

U mlijeku rastopiti maslac, u brašno dodati kvasac, šećer, aromu ili koricu limuna potom jaje i jogurt. Klofati tijesto par minuta nakon što popije svo brašno. Nakon toga dodati preostalih 100g brašna. Zamijesiti mekano tijesto, lijepi se za prste pa dodati 2 žlice ulja i formirati kuglu. Ostaviti tijesto 2 sata da se dize.
Zatim tijesto pritisnuti da se izbaci zrak od dizanja. Na pobrasnjenoj podlozi rezati oblike koje želiš ali na svaki oblik zarezati jednu crtu jer ipak radimo poderane gaće.
Zbog te rupe na tijestu gaće su gotove za 2 minute…
Prže se u ulju sa svake strane dok ne dobiju tu lijepu zlatno žutu boju. Morate biti pored njih jer lako izgore.
Vruće stavljati na papir da se makne višak ulja ili tapkati svaku zasebno sa papirnatim ručnikom. Još vruće posuti secerom u prahu i gustat u njima. Najbolje su

zasebne ali možete jesti sa pekmezom il rastopljenom čokoladom.
Recept je za 24 klasičnih ali možeš radit veće ili manje kako god volite.