4. Jogurtové koblížky se skořicí



Věřte, že tyto jogurtové koblížky se zlatými hrozinkami, rumem a skořicí vám hned zmizí z talíře. Varovali jsme vás.

Ingredience:

- 300g bílý jogurt
- 300g špaldová hladká mouka
- 100g zlaté rozinky
- 1 prášek do pečiva
- 3 lžíce rumu
- 3 vejce
- citronová kůra

Na obalení:

- 150g cukr krupice
- 2 lžičky skořice
- 1/2 lžičky soli

Na smažení:

- 1l olej

Návod na přípravu

Vajíčka, rum, jogurt a citrónovou kůru rozmícháme dohladka, přidáme mouku, rozinky, prášek do pečiva a dobře rozmícháme. Necháme krátce odpočinout.

Rozehřejeme olej ve vyšším hrnci na teplotu asi 180°C, a poté lžící z hotového těsta do něj vkládáme nočky. Smažíme dozlatova, vybereme pomoci cedníku či speciální lžíce a necháme na tácku s papírovými ubrousky odsát přebytečný tuk.

Teplé koblížky obalíme ve směsi cukru krupice, soli a skořice. Nejlépe chutnají ještě vlažné.