

Flori de soc coapte

30—40 Min.

Pregătire

1. Folosește o perie pentru a curăța florile de soc.
2. Pentru a prepara aluatul: combină făina, zahărul, amestecul Veggy Sweet și sarea Kotányi într-un bol. Apoi încorporează untul topit, ouăle și berea pentru a obține un aluat omogen și lasă-l să se odihnească aproximativ 5 minute.
3. Încinge cu atenție mult ulei vegetal într-o tigaie. Uleiul trebuie să fie foarte fierbinte înainte să începi prăjirea.
4. Apucă florile de soc de tulpină și trece-le prin aluat, scutură excesul, iar apoi prăjește-le așezându-le în tigaie cu tulpina în sus.
5. Lasă florile să se usuce pe o bucată de prosop de bucătărie înainte de servire.
6. Adaugă puțin zahăr pudră pentru dulceață și savurează.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

16 bucăți	Inflorescențe de soc
240 g	Făină
250 ml	Bere blondă
50 g	Unt, topit
2	Ouă
6 linguri	Zahăr
3 linguri	Archive: Veggy Sweet amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată