



# 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 aseasonare
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

