

Skořicové koblížky bez kynutí

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks (600 až 800 g)	vejce
1 lžíce	změkklé máslo
1/3 hrnku	cukr
2 hrnky	polohrubá mouka
1/2 hrnku	plnotučné mléko
špetka	sůl
2 lžičky	kypřicí prášek do pečiva
	skořice a moučkový cukr na ozdobení
	rostlinný olej na smažení



Postup přípravy

Vajíčka, máslo, cukr a sůl utřeme ve větší míse do pěny. Postupně přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a mléko, dokud nezískáme pevné a hladké těsto. Pomocí dvou lžic z těsta vykrajujeme jednotlivé koblížky a vkládáme je do rozpáleného oleje. Děrovanou naběračkou je otáčíme, aby se rovnoměrně opekly do zlatova. Podle velikosti to trvá asi čtyři minuty. Ještě horké je vyválíme ve směsi moučkového cukru a skořice, ihned podáváme.