



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Rýchle šišky bez kysnutia

Na rýchle šišky bez kysnutia budete potrebovať (14 ks):

**1 vajce**

**30 g práškového cukru**

**100 g kyslej smotany**

**kôru z 1 pomaranča**

**1/2 čajovej lyžičky vanilkového extraktu**

**100 g hladkej múky**

**1 čajovú lyžičku kypriaceho prášku**

**škoricový cukor na obalovanie**

**Billa premium Chocolate cream so slaným karamelom**

**A TAKTO NA TO:**

Do hrnca nalejte olej a nechajte ho na miernom ohni zohrievať. Zatiaľ pripravte cesto. V mise vareškou zmiešajte vajce, cukor, kyslú smotanu, pomarančovú kôru, vanilkový extrakt, múku a kypriaci prášok. Cesto naberte polievkovou lyžicou a pomocou druhej lyžice ho zosuňte do mierne rozpáleného oleja. Šišky vyprážajte z každej strany a po vytiahnutí ich obaľte v škoricovom cukre. Podávajte s Billa premium chocolate cream so slaným karamelom.