

Mini pączki z serem



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	240 g
twaróg zmielony	150 g
cukier	60 g
jajko	1
cukier waniliowy	1
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka płaska

Dodatkowo

cukier puder	3 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy z sodą, cukrem i cukrem wanilinowym. Dodajemy jajko, twaróg i zagniatamy ciasto. Będzie dość gęste i odrobinę klejące. Z tak przygotowanego ciasta formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Ważne, aby nie były większe, gdyż pączki nie upieką się w środku. W rondelku rozgrzewamy olej. Kiedy osiągnie odpowiednią temperaturę i będzie gorący, zmniejszamy ogień i smażymy pączki na złoto - brązowy kolor. Pączki podczas smażenia obracają się same. Usmażone pączki wyjmujemy na ręcznik papierowy i studzimy. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Notes

- do ciasta na pączki można dodać ulubiony aromat