

## SZYBKIE PĄCZKI SEROWE – idealne na Karnawał!



### OSTRA NA SŁODKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>serek homogenizowany</b>	300 g
<b>mąka pszenna</b>	2 szkl
<b>jajka</b>	3 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cukier puder</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>olej do smażenia</b>	500 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser mieszamy z jajkami i cukrem.

Dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i solą – wyrabiamy na gładką masę.

W garnku rozgrzewamy olej ( do głębokiego smażenia ), a z ciasta urywamy po kawałku i formujemy małe pączki.

Smażymy na mocny rumiany kolor, odsączamy na papierowym ręczniku.

Zajadamy posypane cukrem pudrem!

Smacznego!