

Wiedeńskie oponki



ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	12 dag
mąka	30 dag
sól do smaku	
woda	400 ml
jajka	8 szt
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zagotuj wodę z masłem i solą. Wsyp mąkę, energicznie mieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek garnka. Ostudź. Ciasto miksuj, dodając jajka.
2. Pergamin potnij na kwadraty 8x8cm. Ciastem napełnij szprycę z końcówką w kształcie gwiazdki, wyciskaj kółka na kawałki pergaminu. Wkładaj na rozgrzany olej tak, by ciasto było pod pergaminem. Zdejmij go, gdy oponki zaczną od niego odchodzić. Oponki usmaż na złoto. Osącz, polukruj.