

Oponki w lukrze



MALACZARNA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masto	7 dkg
mąka pszenna	15 dkg
sól	do smaku
woda	200 ml
jaja	4 szt
cukier puder	do smaku
powidła śliwkowe	20 dkg
olej do smażenia	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z masłem i solą. Wsypać mąkę cały czas mieszając aż ciasto zacznie odchodzić od garnka. Dodawać po jajku ciągle mieszając. Rozgrzać tłuszcz. Szprycą w kształcie gwiazdki szprycować koła. Papier kłaść na rozgrzany olej w ten sposób aby ciasto było pod spodem, smażyć a gdy ciasto zacznie odchodzić z papieru zdjąć go. Smażyć na złoty kolor z obu stron. Posypać cukrem pudrem i podawać z powidłami.