

Chruściki



SYLWIA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko ciepłe	0,5 szklanki
drożdże	0,5 kostki
cukier	0,5 szklanki
margaryna kostka	0,5 kostki
mąka	
jajko	4 sztuki
olej do smażenia	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuścić. Rozrobić roztwór z drożdży. Mleko trochę mąki i cukru oraz drożdże poczekać aż urosną. Jajka utrzeć z cukrem, dodać chłodną margarynę i drożdże, dodać mąkę do masy tak aby masa nie była zbyt gęsta ani za luźna. Poczekać aż ciasto urośnie. Formować chruściki i smażyć na głębokim oleju. Po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.