Prosiaczki

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcja lukru malinowego	1
serki homogenizowane waniliowe 200g	2
jajko	3
szkl. mąki pszennej	1,5
łyżeczki proszku do pieczenia	1,5
szczypta soli	1
olej	do smażenia:
Krem:	1 porcja śmietankowo-kokosowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krem przygotować w/g przepisu http://www.doradcasmaku.pl/przepis/13565/krem-smietankowy-z-kokosem-i-rumem.html

Lukier przygotować w/g przepisu http://www.doradcasmaku.pl/przepis/13568/lukier-malinowy.html

Do miski wbić jajka, dodać serki homogenizowane, przesianą mąkę, sól i proszek do pieczenia. Zmiksować tylko tyle aby składniki połączyły się w gładką masę. W rondlu rozgrzać smalec (ew. olej). Łyżką zamoczoną w gorącym tłuszczu nabierać porcje ciasta (nie za duże - łyżka z niedużym czubkiem) i kłaść na tłuszcz. Nie powinny opadać na dno tylko od razu pływać a tłuszcz powinien skwierczeć dookoła. Smażyć aż porządnie się zrumienią. Wkładać po kilka na raz, muszą mieć luźno żeby mogły się swobodnie obracać - robią to same w miarę usmażenia z każdej strony! Jeśli nie chcą to możemy im pomóc łyżeczką. Tłuszcz nie może być zbyt gorący bo \"pączuszki\" spalą się z wierzchu a w środku zostaną surowe. Usmażone wyjmować łyżką cedzakową na ręcznik papierowy aby osączyć z nadmiaru tłuszczu. Odstawić do ostygnięcia. Zimne przekrawać m/w na pół ostrym nożem z piłką. Na jedną połówkę nakładać czubatą łyżeczkę kremu, przykryć drugą połówką lekko dociskając. Wierzch polać lukrem.