

Chruścik lany



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3
mąka pszenna	10 dag
mleko	3/4 szkl.
cukier waniliowy	1 op.
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka zmiksować z mąką i cukrem waniliowym, dodając tyle mleka aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany. Białka ubić na pianę i delikatnie wymieszać z ciastem. Wlewać partiami przez lejek na gorący olej. Zrumieniony chruścik wyjmować i osączyć z nadmiaru tłuszczu, posypać cukrem pudrem.