

Oponki lukrowane



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg	15 dag
cukier	8 dag
mleko	1/5 szklanki
olej	1/5 szklanki
mąka	30-35 dag
proszek do pieczenia	1 opakowanie
tłuszcz do smażenia	
białko	2 sztuki
lukier	20 dag
sok z cytryny	2-3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z twarogu, cukru, mleka, oleju, mąki, proszku do pieczenia zagnieść ciasto, rozwałkować je na grubość 1 cm, szklanką wycinać kółka, w kółkach wycinać kieliszkiem kolejne kółka. W garnku rozgrzać tłuszcz do głębokiego smażenia i smażyć na nim oponki po około 5 minut. Wyjmować je z tłuszczu, osączyć i smarować lukrem. Lukier przygotować można w następujący sposób: roztrzepujemy białka jaj, dodajemy do nich cukier puder, mieszamy energicznym ruchem do uzyskania jednolitej konsystencji. Możemy dodać sok z cytryny.