

Ananasowe pączki



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
piwo	3/4 szklanki
rum	1 kieliszek
cukier puder	7 łyżek
mąka	1 szklanka
sól	1 szczypta
olej	1 łyżka
ananas	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyrabiamy ciasto: Mąkę mieszamy z 3 łyżkami cukru pudru, szczyptą soli, olejem, jajkami i piwem, aż uzyskamy konsystencję śmietany (ciasto ma być gęstsze niż naleśnikowe). Odstawiamy na 2 godziny do lodówki.

Przygotowujemy ananasa: obieramy go ze skórki i kroimy na ćwiartki po czym usuwamy twardy środek i kroimy na małe kawałki. Skrapiamy rumem i posypujemy resztą cukru pudru. Odstawiamy na 2 godziny do lodówki.

Kawałki ananasa obtaczamy najpierw w mące, a potem w cieście i smażymy na głębokim tłuszczu, aż się zarumienią.