

Obwarzanki



ANNAGEBALSKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
jaja	2 sztuki
mleko	1 szklanka
margaryna	1/4 kostka
aromat śmietankowy	
cukier puder	
drożdże	8 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić zaczyn z drożdży, zarobić ciasto i zalać zimną wodą. Gdy wypłynie położyć na stolnicę wysypaną mąką. Rozwałkować. Szklanką i kieliszkiem wykrawamy obwarzanki. Pieczemy w głębokim tłuszczu, po wyjęciu przestudzone posypujemy cukrem pudrem.