

Pączusie serowe z rodzynkami na szybko



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanki
masło	1 łyżeczka
cukier	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
śmietana	1 łyżeczka
jaja	2 sztuki
cukier puder	do posypania
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
rodzynki	5 dag
tłuszcz do smażenia	
ser biały	25 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z sera białego, mąki pszennej, masła, cukru, cukru waniliowego, śmietany, jaja, rodzynek i sody zagnieść ciasto. Jeśli ciasto będzie się za bardzo kleiło do rąk należy dodać więcej mąki(ja używałam Szymanowskiej). Ciasto rozwałkować i wykrawać małe kółeczka(np. kieliszkiem lub literatką). Tłuszcz rozgrzać w garnku i smażyć na nim pączusie z obu stron na złoto. Pączusie posypać cukrem pudrem.