

serowe oponki



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1\2 kg
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1 szklanka
1 opakowanie cukru waniliowego	
5 łyżek masła	
jajko	2
tłuszcz do smażenia	1 kg
polewa czekoladowa	20 dag
twaróg	30 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg zmielić. Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, dodać pokrojone masło. Składniki posiekać. Wsypać cukier wymieszany z cukrem waniliowym. Dodać jajka i ser. Szybko wyrobić masę. Ciasto rozwałkować, szklanką wyciąć placuszki. W każdym zrobić dziurkę. Smażyć oponki w rozgrzanym tłuszczu na złoto. Wyjąć z tłuszczu, osączyć na bibule. Ostudzić. Zanurzyć do połowy w czekoladzie lub poleać czekoladą.