

## PĄCZKI Z SERA



### BENITA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>serek homogenizowany</b>	400 g
<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>jajko</b>	2 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cukier puder</b>	4 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	1 litr

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Do przesianej przez sito mąki dodać jajka, serek homogenizowany, proszek do pieczenia i 2 łyżki cukru pudru.
- KROK 2** Wyrobić ciasto na gładką masę.
- KROK 3** Gotowe ciasto nakładać łyżką do lodów lub inną łyżką porcjującą.
- KROK 4** Olej rozgrzać do temperatury 170-180 stopni. Na rozgrzany olej wrzucać ciasto.
- KROK 5** Podczas smażenia kilkakrotnie obracać pączki widelcem i smażyć do zarumienienia.
- KROK 6** Na koniec oprószyć cukrem pudrem.