

Pączki serowe



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
sera białego półtłustego	35 dag
cukier	3 łyżki
mleko	1/3 szklanki
masło	1 łyżka
żółtko jajek	1 szt
sól	1 szczypta
drożdże	3 dag
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru, 3 łyżkami mąki, wymieszać z ciepłym mlekiem. Zostawić pod przykryciem do wyrośnięcia. Masło utrzeć z cukrem dodając stopniowo żółtko, jajka i zmielony ser. Do dobrze utartej masy dodać przesianą mąkę oraz rozczyn i sól. Dokładnie wyrobić ciasto, przykryć, zostawić do wyrośnięcia. Formować małe kuleczki i układać je na posypanej mąką stolnicy. Smażyć partiami na rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Po wyjęciu osączyć na papierowym ręczniku. Posypać cukrem pudrem.