Oscypkowe ciasteczka

MICO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
masło	150 gram
woda letnia	125 ml
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
oscypek	120 gram
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy do sporej miski, mieszamy z szczyptą soli i proszkiem do pieczenia. Mniej więcej połowę masła siekamy drobno i dodajemy do mąki. Wyrabiamy rękami, wcierając dokładnie masło w mąkę, kiedy pozbędziemy się wszystkich grudek masła dolewamy po trochę wodę i wyrabiamy gładkie ciasto. Wyrabiamy jeszcze co najmniej 5 min. Wałkujemy na grubość ok. 3 mm. Oscypka kroimy na plasterki, a każdy plasterek na pół. Te pół-plasterki rozkładamy na cieście w równych odstępach – tak, żeby obok każdego zostało drugie tyle miejsca ile on sam zajmuje. Na każdy plasterek oscypka kładziemy jeszcze po kawałeczku masła.
Ciasto tniemy i składamy w taki sposób, żeby każdy plasterek zamknąć w środku. Zlepiamy brzegi i tworzymy takie poduszeczki z nadzieniem oscypkowym.

Smażymy we fryturze aż będą złoto-brązowe. Uwaga – zaraz po wrzuceniu nasze ciasteczka naprawdę staną się poduszkami, napuchną i wypłyną na wierzch, dlatego nie należy wrzucać zbyt dużej porcji, a te które wypłyną obracać na drugi bok.
Smażą się bardzo szybko – ok. minuty na porcję.

Najlepiej smakują podane na ciepło. Podajemy z konfitura z borówek.