

Oponki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
olej	0,5 szklanki
śmietana	0,5 szklanki
cukier waniliowy	15 g
cukier puder	3 łyżki
proszek do pieczenia	15 g
jajko	1 szt
olej do smażenia	
ser biały	30 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać ser twarogowy, olej, cukry, śmietanę, wbić jajko i zagnieść ciasto. Wyłożyć na deskę, rozwałkować i wycinać foremką krążki, mniejszą foremką wycinać kółka w środku większego krążka. Smażyć na oleju na jasno złoty kolor.