

Pączki serowe



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 i 1/2 szklanka
jaja	3 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1 łyżka
ocet	1 łyżka
serek homogenizowany	1 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiana make połączyć z proszkiem. Dodać serek, całe jajka, cukier, ocet i sol. Ciasto dokładnie wymieszać. Następnie formować z niego kulki. Wrzucać na tłuszcz. Powinny być do połowy zanurzone. Smażyć z obu stron.