

KRAŻKI TWAROŻKOWE



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg	1/4 KG
mąka	1/2 kg
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser powinien być zmielony, mąkę konieczne przesiać. Wszystko zagnieść.
Posypać mąką blat i rozwałkować ciasto na grubość około 1 cm. wykrawać krążki szklanką a w środku kieliszkiem.
Smażyć na głębokim oleju przewracając z obu stron
Można posypać cukrem pudrem lub poleać masą lukrową lub czerkoladową