



przepisy.pl

Bunuelos - smażone ciasteczka

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- olej - 4 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 0.75 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 3 szklanki
- masło - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Masło roztop i połącz z mlekiem.
2. Mąkę wymieszaj z cukrem i proszkiem do pieczenia.
3. Powoli wlewaj mleko z masłem i wyrabiaj ciasto do momentu, gdy będzie jednolite.
4. W głębokiej patelni rozgrzej dużą ilość oleju. Z ciasta rób kulki wielkości orzecha i wrzucaj na rozgrzany tłuszcz.
5. Ciasteczka smaź przez minutę z każdej strony do czasu, gdy będą złocisto-brązowe. Wyłóż je i odsącz.
6. Przełóż na talerz, posyp cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl