



# Całuski Pani Marysi

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  00 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- chudy biały ser - 0.5 kilogramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 0.5 kilogramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 szklanek
- spirytus - 5 mililitrów

### lukier

- sok z połowy cytryny
- cukier puder - 5 dekagramów

### dodatkowo

- olej - 1 litr
- cukier puder do dekoracji

## Sposób przygotowania:

1. Ser, miękką Kasię, jajka, cukry, proszek, kilka kropel spirytusu i sodę wymieszać do jednolitej masy. Dodać mąkę i zagnieść.
2. Rozwałkować na grubość ok. 0,5-1 cm i wykrajać szklanką i kieliszkiem koła.
3. Olej z kieliszkiem spirytusu wstawić na ogień.
4. Wrzucać całuski na bardzo rozgrzany olej. Smażyć aż się zarumienią.
5. Wyciągnąć na ręcznik papierowy i układać na talerzu.
6. Część posypać cukrem a część udekorować lukrem. Smacznego!!!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)