



45 minut



8 osób



Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 1 kilogram
- jaja - 5 sztuk
- margaryna - 0.5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kwaśna śmietana 18% - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wódka lub ocet - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka, cukier, cukier waniliowy utrzeć, dodać śmietanę i rozpuszczony tłuszcz. Do masy dodać wódkę, mąkę, proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać.
2. Gotowe ciasto rozwałkować na stolnicy posypanej mąką. Z ciasta wycinać pasy o szerokości około 3cm, następnie pasy podzielić na około 10cm kawałki i na każdym jednym zrobić po środku niewielkie nacięcie, przez które należy wywrócić wycięte ciasto.
3. Gotowe "powykręcane" chruściki wrzucać na rozgrzany olej i smażyć na złoty kolor. Na koniec posypać cukrem pudrem.