




 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez p. °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 0.33 szklanek
- twaróg - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- spirytus - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

dekoracja

- cukier do obtoczenia - 1 unit

dodatki

- olej do smażenia - 1 litr

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia, cukier, sól. Dodaj miękką Kasię, jajko, spirytus i twaróg. Wszystko wymieszaj mieszadłami miksera.
2. Masę przełóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć elastyczne ciasto.
3. Ciasto rozwałkuj na placek grubości 7-10 mm.
4. Metalowymi obręczami lub szklanką i kieliszkiem wycinaj z ciasta oponki. Pozostałe ścinki i małe kółeczka zagnieć ponownie i powtórz czynność wałkowania i wycinania.
5. W emaliowanym garnku rozgrzej olej. Wrzucaj do niego partiami oponki i smaż z obu stron aż staną się rumiane.
6. Usmażone oponki osączaj na papierowym ręczniku, a następnie obtaczaj w cukrze.