





Oponki jak z cukierni

przepisy.pl



Składniki:

- mleko - 1 litr
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 450 gramów
- sól - 1 szczypta
- jajko - 9 sztuk
- cukier - 1 łyżka
- lukier - 1 opakowanie
- olej - 1 litr

 0 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mleko zagotować z Kasią, solą, cukrem.
2. Zdjąć z ognia i wsypać mąkę.
3. Mieszać tak długo, aż ciasto będzie tworzyć zwartą kulkę i nie będzie się kleić do garnka.
4. Ciasto wystudzić i dodać jajka, mieszać (ja mieszam mikserem), aż do powstania gładkiego ciasta.
5. Ilość jajek zależy od gęstości ciasta. Nie może być za rzadkie.
6. Ciasto wyciskać przy pomocy worka cukierniczego na papier pergaminowy posmarowany Kasią.
7. Smażyć na gorącym oleju.
8. Ostudzone oponki polać lukrem.
9. Ilość składników jest podana na DUŻĄ porcję oponek.

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