



Oponki Ptysiowe

przepisy.pl



30 minut



Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- jajko - 5 sztuk
- woda - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

dodatki

- olej do smażenia - 1 unit
- lukier - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Zagotować wodę z Kasią, na wrzątek wsypać mąkę i mieszać drewnianą łyżką tak długo, aż zrobi się jednolita masa. Masę ostudzić.
2. Do ostudzonej masy wbijać kolejno całe jajka i miksować na gładką masę - dodać proszek do pieczenia.
3. Z papieru do pieczenia powycinać kwadraty 10 x 10.
4. Ciastem napętniać szprycę (z gwiazdką) i wyciskać na papier koła.
5. Na rozgrzany olej wkładać oponki wraz z papierem. Gdy papier zacznie odchodzić od ciasta, zdjąć go.
6. Oponki smażyć na złoty kolor z obu stron. Ostudzone polukrować. SMACZNEGO!

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