





Serowe pączki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- twaróg - 120 gramów
- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 3 łyżki
- rodzynki - 100 gramów
- olej - 1 litr
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj z cukrem, jajkiem i odcisniętym twarogiem.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, a następnie dodaj do masy serowej.
3. Wszystko wymieszaj, a na koniec dodaj mleko i rodzynki.
4. Ciasto przełóż na wysypany mąką stół, zagnieć i zrób z niego wałek.
5. Wałek pokrój na 20 kawałków, które następnie formuj w kuleczki.
6. Rozgrzej olej.
7. Aby sprawdzić temperaturę oleju, wrzuć kawałek ciasta do garnka. Jeśli wypływa, oznacza to, że temperatura oleju jest odpowiednia.
8. Wrzucaj jednocześnie po kilka pączków i smaż na tłuszczu po kilka minut z każdej strony, aż się zarumienią.
9. Usmażone pączki odsącz na papierowym ręczniku.
10. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.

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