

Mini pączki bez wyrabiania



Autor: **SlodkiBlog**
Przepisów: **100** Ocena: **3143**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 jajko
- 1 mały kubeczek jogurtu naturalnego (ok. 200 g)
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- olej do smażenia (ok. 1 litr)
- mały kieliszek spirytusu

Sposób przygotowania:

- 1 Do oleju wlej kieliszek spirytusu i włącz ogień. W międzyczasie przygotuj ciasto na mini pączki. Do miski wbij jajko, dodaj jogurt i cukier i wymieszaj łyżką lub trzepaczką, aż wszystko się dobrze połączy. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia, ponownie dobrze wymieszaj.
- 2 Przygotuj dwie łyżki, które zamocz w grzejącym się oleju. Na jedną łyżkę nakładaj porcję ciasta w ilości ok. 1/3 łyżki i wrzucaj do rozgrzanego oleju pomagając sobie drugą łyżką. Olej musi być dobrze nagrany, na początku wykonaj próbę wrzucając jedną porcję ciasta. Jeśli od razu zacznie się smażyć i szybko wypłynie na powierzchnię, olej jest dobrze rozgrany. Smaż na złoty kolor ze wszystkich stron. Usmażone pączki posyp cukrem pudrem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: