

Mini pączki serowe



Autor: **srk76**
Przepisów: **123** Ocena: **4263**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Serek homogenizowany waniliowy - 350 g
- jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 230 g
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczki
- sól
- olej roślinny

Sposób przygotowania:

- 1 Serek należy wymieszać z rozbitymi jajkami. Mieszając powoli widelcem dodawać przesianą mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Dokładnie wymieszaną masę odkładamy na chwilę w ciepłe miejsce.
- 2 W tym czasie rozgrzewamy w garnku olej roślinny. Temperatura powinna oscylować w okolicach 175 stopni Celcjusza. Ciasto wkładamy delikatnie porcjami do oleju niewielką łyżką. Co jakiś czas maczamy łyżkę w odlanym do osobnej miseczki oleju. Zapobiegnie to przyklejaniu się do niej ciasta.



- 3 Pączki smażą się chwilę, a ich kolor wskaże nam, że są już gotowe do wyjęcia i odsączenia na papierowych ręcznikach. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem.

Inne przepisy i nie tylko znajdziecie na blogu linkowanym pod wpisem.

Twoje notatki do przepisu: