

Mini pączki z serka mascarpone



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **481** Ocena: **3547**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250g serka mascarpone
- 2 jajka
- 1,5szkl. mąki pszennej tortowej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru pudru + do obtoczenia
- 1 mały cukier waniliowy
- 2 łyżki wódki
- kilka kropel aromatu waniliowego do ciast
- olej do smażenia + szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypać mąkę pszenną tortową, sól, proszek do pieczenia, cukier puder i cukier waniliowy i wymieszać te składniki łyżką. Następnie dodać serek mascarpone, jajka, wódkę i aromat waniliowy. Wymieszać dokładnie wszystko łyżką. Powinno powstać dość gęste i kleiste ciasto. W garnku (można też użyć głębokiej patelni) rozgrzać sporą ilość oleju (ok. 3/4 litra). Ręce zwilżyć olejem i formować mniej więcej okrągłe pączki i wrzucać je na gorący tłuszcz. Pączki smażyć kilka minut na małym płomieniu. Pączki powinny się same obracać w trakcie smażenia i ładnie zaokrąglić. Rumiane pączki wyłożyć na talerz przykryty papierem do pieczenia. Usmażone pączki lekko przestudzić i jeszcze ciepłe obtoczyć w cukrze pudrze.

Twoje notatki do przepisu: