

Oponki



Autor: ewa0011

Przepisów: 6 Ocena: 231



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 0,5 kg sera białego
- 0,5 kg mąki pszennej
- 3 jajka
- 3/4 szkl cukru
- 1/4 szkl śmietany 18%
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- łyżka octu

Sposób przygotowania:

- 1 Wyrabiamy: mąka+ser+ soda rozpuszczona w śmietanie+cukier+ jajka+sól i na koniec ocet.

Ciasto podzielić na 4 części rozwałkować dosyć grubo- wykrawać kółka szklanką i kieliszkiem, piec na rozgrzanym oleju.

- 2 Po upieczeniu wystudzić i posypać cukrem pudrem.

Smacznego!! :)

Twoje notatki do przepisu: