

Oponki | Pączki hiszpańskie



Autor: **madzikcho**
Przepisów: 72 Ocena: 1046

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- mąka tortowa, 2 szkl.
- masło lub margaryna, 250 g
- jajka, 8 szt.
- olej do smażenia
- lukier:
- cukier puder
- sok z cytryny (ilością soku z cytryny regulujemy gęstość lukru)

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlewamy 500 ml wody, dodajemy masło lub margarynę i gotujemy do momentu rozpuszczenia.
Wyłączamy gaz, dodajmy mąkę i energicznie mieszamy do uzyskania jednolitej masy.
Do wystudzonej masy dodajemy po jednym jajku i miksujemy.
Papier do pieczenia tniemy na średniej wielkości kwadraty.
Masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy średniej wielkości kółka na przygotowanych kwadratach z papieru do pieczenia.
W garnku rozgrzewamy olej i kładziemy na nim papiery do pieczenia z oponkami. Kiedy papier odklei się od ciasta wyjmujemy go.
Oponki smażymy na złoty kolor z każdej strony (delikatnie obracając je podczas smażenia).
Gotowe oponki odsączamy na ręczniku papierowym.
Wystudzone oponki lukrujemy – cukier puder mieszamy z sokiem z cytryny (gęstość lukru regulujemy dodawaną ilością soku z cytryny, dodajemy po kilka kropli i mieszamy, jeśli jest za gęsty dodajmy kolejne krople).
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: