

Oponki serowe



Autor: **oldfork**
Przepisów: **106** Ocena: **2009**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki drobnego cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka sody
- 2 jajka
- 250 g białego sera
- 0,5 szklanki śmietany 18%
- 2 łyżki spirytusu (ew. octu)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (ew. duży cukier waniliowy lub kilka kropel olejku waniliowego)
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

1

Do miski wsypujemy mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, sodę i cukier. Mieszamy. Dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy ciasto. Ja wykorzystuję robot kuchenny z hakiem ale można to zrobić ręcznie. Ciasto przekładamy na stolnicę. Gdy zbyt mocno klei się do rąk podsypujemy dodatkowo mąką. Rozwałkowujemy ciasto na grubość ok. 1 cm i okrągłymi foremkami (doskonale sprawdzi się również szklanka i kieliszek) wycinamy krążki a w nich dziurki. Tak przygotowane oponki smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoto.

Uwaga: pilnujcie smażonych oponek bo smażą się na prawdę bardzo szybko i łatwo je przypalić.

Oponki odsączamy z nadmiaru tłuszczu na papierowych ręcznikach a następnie solidnie oprószamy cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: