

# Oponki serowe



Autor: **WaniliiKardamon**  
Przepisów: 41 Ocena: 657

3-4 os. 60 min średnie tanie



## Składniki:

- 1 kg mąki pszennej tortowej
- 1 kg mielonego twarogu
- 10 dag masła
- 3 jajka
- 1 łyżka cukru
- 1 torebka cukru ze skórką pomarańczową
- 1 łyżka spirytusu
- 1 płaska łyżeczka sody
- Olej do smażenia
- Puder do oprószenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać, wymieszać z sodą, dodać twaróg i miękkie masło, wsypać cukier i cukier ze skórką cytrynową, wbić jajka, wlać spirytus, zagnieść gładkie jednolite ciasto. Następnie rozwałkować na grubość około 7 mm, po rozwałkowaniu wycinać szklanką kółka, w środku wyciąć mniejsze kółeczko kieliszkiem.



- 2 Smażyć z obu stron na dobrze rozgrzanym oleju w rondelku jak pączki, gdy będą złociste i wyrośnięte, wyciągać gorące oponki na ręcznik kuchenny, aby osaczyć z nadmiaru tłuszczu.



- 3 Lekko jeszcze ciepłe oprószyć pudrem przez sitko, najlepsze są zaraz po usmażeniu.

Smacznego !



Twoje notatki do przepisu: