

# Oponki serowe

Autor: **annaw15**Przepisów: **15** Ocena: **111**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ser biały - 50 dag
- mąka - 50 dag
- śmietana 18 % - 250 ml
- cukier - 10 dag
- żółtka - 4 szt.
- cukier waniliowy - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym
- 2 Na stolnicę wysypujemy mąkę z sodą i proszkiem do pieczenia, dodajemy ser, śmietanę oraz masę z żółtek.
- 3 Wszystkie składniki dokładnie zagniatamy. Rozwałkujemy na grubość około 0,5 cm. Szklanką wycinamy oponki, dodatkowo ze środka mniejszym kieliszkiem wycinamy kółeczko, aby powstał oponek z dziurką.
- 4 Oponki smażymy na głębokim oleju, z obu stron na złoty kolor. Życzę smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: