

Orzeszki serowe (mini pączki serowe)



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **243** Ocena: **4776**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- kostkę białego półtłustego sera 250 g
- 1 jajo
- 1/4 szklanki cukru
- cukier wanilinowy 16 g
- szczypta soli
- mały jogurt naturalny lub maślanka
- łyżeczka sody
- olej do smażenia
- Cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki zagniotłam. Rozwałkowałam ciasto na grubość ok 3-4 mm i wykrawałam kółka ok 3 cm średnicy.
- 2 Całe przygotowanie przed smażeniem jest szybkie. Potem podczas smażenia jest w sumie jeszcze szybciej. Początkowo racuszki puchną, następnie zaczynają się rumienić i trzeba pilnować, żeby nie przypaliły się. Smażyłam na złoty lekko wpadający w brąz kolor. Oleju potrzeba tyle, by początkowo racuszki zanurzyły się do 3/4 wysokości.
- 3 Po usmażeniu oprószyłam cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: