

Oszczędne pączusie



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **338** Ocena: **1655**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Serek homogenizowany 140 g - 2 szt.
- Mąka tortowa - 1 1/2 szklanki
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Cukier puder - 2 łyżki + do posypania
- Jajka kurze - 3 szt.
- Szczypta soli
- Spirytus lub ocet - 1 łyżka
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka wybić dodać szczyptę soli cukier oraz serki homogenizowane , zmiksować. Mąkę przesiać wymieszać z proszkiem do pieczenia. Mąkę z proszkiem dodać do zmiksowanych produktów, wymieszać na koniec dodać spirytus lub ocet i jeszcze raz wymieszać.
- 2 W naczyniu rozgrzać olej do smażenia i łyżką nakładać małe pączusie. Ciasto ma rzadką konsystencję , ale można zwilżyć dłonie olejem i tworzyć małe pączusie , wkładać na rozgrzany olej.
- 3 Smażyć na złoty kolor , one same odwracają się na drugą stronę. Osączyć na ręczniku papierowym . Posypać po wierzchu cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: