

Pączki serowe (bez drożdży)



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)
Przepisów: 329 Ocena: 2588



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g twarogu mielonego,
- 3 jajka,
- 2 szklanki mąki pszennej,
- 2 łyżki cukru pudru,
- łyżeczka proszku do pieczenia,
- pół łyżeczki sody,
- olej do smażenia,
- cukier puder do obtaczania.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, cukier.
- 2 Wbijamy jajka, dodajemy ser i sodę i zagniatamy dokładnie ciasto. Na patelnię wlewamy olej i rozgrzewamy.
- 3 Z ciasta formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Smażymy na złoty kolor. Upieczone i odsączone pączki obtaczamy w cukrze pudrze.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: