

Pączki serowe które zawsze się udają



Autor: **SlodkiSmakPasji**
Przepisów: **145** Ocena: **1150**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- na ok.16 sztuk:
- 250g maki, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 250g serka np.z wiaderka
- 125g cukru, cukier waniliowy
- 2 jajka, sól, tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodajemy serek, dobrze polaćzyc na jednolita masę. Następnie dodajemy makę przesianą z proszkiem do pieczenia. Zmiksujemy a dalej łączymy za pomocą łyżki. Ciasto jest bardzo gęste ale takie powinno być. Nagrzewamy olej u mnie był smalec. Żeby sprawdzić czy temperatura jest odpowiednia wkładamy do garnka drewniany patyczek lub łyżkę i jeżeli robia się małe babelki, to znaczy olej ma odpowiednią temperaturę. Rece zwilżyc olejem i formujemy kulki ok. 16 sztuk. Następnie wrzucamy pojedynczo do tłuszczu, ale nie wszystkie na raz żeby temperatura nam się za szybko nie obniżyła. Smażymy na jasno brązowy kolor i wykładamy na talerz z ręcznikiem kuchennym aby tłuszcz mógł się odsaczyć. Dalej smażymy następną porcję. Gdy ostygła posypujemy cukrem pudrem. **SMACZNEGO!** Zapraszam na mój YouTube kanał Slodki Smak Pasji.



Twoje notatki do przepisu: