

Puszyste oponki na Tłusty Czwartek, nie gumiate, mięciutkie-zawsze wychodzą.



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **250** Ocena: **11163**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- *z podanych proporcji wychodzi bardzo dużo oponek -300g serka homogenizowanego waniliowego
- -500g mąki pszennej tortowej+trochę
- -1 łyżka cukru waniliowego -3 łyżki cukru -3 żółtka
- -1 łyżeczka sody oczyszczonej -1 łyżka octu
- -3 kapiaste łyżki gęstej śmietany 18%
- DODATKOWO -olej do smażenia
- -cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dajemy składniki na ciasto, zagniatamy i chwilę wyrabiamy. Jeśli się klei podsypujemy troszkę mąką.

Ciasto dzielimy na mniejsze części i wałkujemy na około 0,5 cm grubości. Kubkiem lub szklanką wycinamy koła, a w nich mniejsze np zakrętką od wody mineralnej.



- 2 Do garnka lub patelni wlewamy olej tak by oponki nie dotykały dna i podgrzewamy. Smażymy na złoty kolor obracając. Oponki pięknie rosną w smażeniu, napuszczają się. Smażymy na złocisty kolor, usmażone dajemy na ręcznik papierowy. Posypujemy cukrem pudrem i gotowe :)



Twoje notatki do przepisu: