

serowe oponki

Autor: **izaa_a**Przepisów: **583** Ocena: **22186**

5-6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300g twarogu
- 1 łyżka cukru
- 2 nieduże jaja
- 1-1,5 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka esencji waniliowej
- cukier puder do posypania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg rozetrzeć z cukrem, dodać esencję i jaja, wymieszać, wsypać mąkę (1 szklanka) przesianą z sodą, wyrobić ciasto w razie potrzeby podsypując pozostałą mąką. Ciasto powinno być miękkie i luźne, ale nie klejące się do rąk.
- 2 Ciasto rozwałkować na 8-10 mm i wykrawać setką oponki robiąc małym kieliszkiem w środku dziurkę. Oponki smażyć z obu stron w rozgrzanym oleju, osączyć na papierowym ręczniku, posypać cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: