

# Szybkie pączusie z serków

Autor: **Kasiek189**Przepisów: **287** Ocena: **2789**

&gt; 6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 250 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 2x150/200 g serek naturalny + laska wanilii (lub gotowy serek waniliowy)
- dosłodzić wedle uznania cukrem pudrem

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Masa będzie dość rzadka i ciężko będzie wylepić kulki ręcznie, dlatego używamy dwóch dużych łyżek lub takiej do lodów.
- 2 Do dobrze rozgrzanego tłuszczu w garnku nabieramy łyżką porcję masy i delikatnie wrzucamy do tłuszczu. Smażymy po parę minut z jednej i drugiej strony na złoty kolor, sprawdzając aby się nie przypaliły.
- 3 Wyjmujemy na ręcznik papierowy żeby odsączyć z nadmiaru tłuszczu i na koniec posypujemy cukrem pudrem (u mnie zmielony słodzik).
- 4 Z racji że to były "rzucane" kulki, nieestetyczne rogi poodcinałam :)

## Twoje notatki do przepisu: