

Waniliowo-truskawkowe pączki w 15 minut



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)

Przepisów: 336 Ocena: 2783



3-4 os.



15 min



średnie



tanie



Składniki:

- 150g serka homogenizowanego waniliowego,
- 150g serka homogenizowanego truskawkowego,
- 3 jajka,
- 1,5 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- olej do głębokiego smażenia,
- Cukier puder.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbijamy jajka, dodajemy serki i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy mąkę i proszek do pieczenia.

Dokładnie mieszamy do połączenia się składników.

W szerokim i płaskim garnku rozgrzać olej do temperatury 175°C.

Łyżką nakładamy porcje ciasta na rozgrzany olej. Łyżkę możemy maczać w oleju wtedy nie klei się tak ciasto do łyżki.

Smażymy na złoty kolor.

Odsączamy na ręczniku papierowym.

Obtaczamy w cukrze pudrze.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: