
Niby pączki z serem twarogowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3719 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

1 opakowanie twarożku homogenizowanego,

3 jaja,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

2 dag (1 łyżka) cukru,

szczypta soli,

1 łyżka octu,

50 dag tłuszczu do smażenia,

cukier puder do posypania

Twarożek dokładnie wymieszać z jajami, mąką przesianą z proszkiem do pieczenia, cukrem, octem i solą. Z ciasta formować kulki. Kłaść je na rozgrzany tłuszcz i smażyć tak jak pączki. Gotowe wyjmować łyżką cedzakową, osączyć z tłuszczu na bibule i posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>