

www.SztukaKulinarna.pl

Niby pączki z serem twarogowym

ilość porcji **20** czas **25 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	mąka pszenna	
3	szt	jajko	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	łyżeczki	cukier	
1	szt	twarożku homogenizowanego	
		sól	
1	łyżki	octu	
50	dkg	tłuszczu dosmażenia	
		cukier puder do posypania.	

Przepis 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.

Składniki

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.