

Angielskie pączki z serka homogenizowanego



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **5257**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- serek homogenizowany, 2 opakowania
- jajka, 3 szt.
- Mąka pszenna, 1,5 szklanki
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- cukier puder, do posypania
- olej lub smalec, do głębokiego smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Serek rozmieszać z jajkami, wsypać mąkę i proszek do pieczenia-wymieszać. Tłuszcz dobrze rozgrzać, nabierać ciasto na łyżeczkę zamoczoną w oleju. Łyżka trochę oblepia się ciastem-wycierać ją serwetką papierową. Usmażone obsypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: