

Boliwijskie pączki - Tawa tawas



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2507**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka - 500 g
- Mleko - 120 ml
- Masło - 3 łyżki roztopionego
- Jaja - 2 szt.
- Cukier puder - 2 łyżki + do posypania
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Sól - szczypta
- Olej - do smażenia
- Miód - lub konfitura

Sposób przygotowania:

- 1 W misce mieszamy mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier puder, a następnie dodajemy mleko, jajka, stopione masło i wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto (jeśli jest zbyt luźne podsypujemy mąką). Ciasto wałkujemy na grubość ok. 0,5 cm i wycinamy romby. Wyszło mi ok. 40 szt. (ale to zależy od wielkości ciasteczek).

Smażymy na głębokim tłuszczu, osączamy na ręczniku papierowym, posypujemy obficie cukrem pudrem i zajadamy z miodem lub konfiturą - lub same :)

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: