

Chruściki żywieckie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19465**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Tradycyjna_Kuchnia | Smaker

Składniki:

- Żółtka jaja 5 szt.
- Piwo żywiec
- Mąka pszenna 1 litra
- Cukier waniliowy 1 szt.
- Cukier puder do posypki
- Tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Żółtka rozbełtać, dodać taką samą ilość piwa co żółtka, wsypać mąkę, cukier waniliowy. Ciasto dokładnie wyrobić, przełożyć na stolnicę wysypaną mąką, rozwałkować, wyciąć prostokąty. Każdy prostokąt naciąć w środku i zwiąć chruściki. W rondlu rozgrzać olej i smażyć na złoty kolor. Po usmażeniu obficie posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: