

Chrusty oponki serca gwiazdki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **579** Ocena: **4483**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- mąka pszenna typ 450 - 400 g
- Proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki
- szczypta soli
- żółtka kurzych jaj 6
- śmietana 36% może być 18% aby kwaśna 10 łyżek
- Spirytus 50 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy przez sito, dodajemy pozostałe wszystkie składniki i wyrabiamy ciasto, początkowo w misce.
- 2 Gdy ciasto będzie elastyczne wyrabianie kończymy na stolnicy.
- 3 Następnie rozwałkowujemy ciasto na cienki placek z którego będziemy wycinać ciasteczka w kształtach gwiazdek, serduszek, oponek. Tak zrobione ciasteczka układamy na stolnicy.
- 4 W międzyczasie nagzewamy w garneczku olej do smażenia. Gdy olej będzie gorący smażymy po 3-4 sztuki na złoty kolor.
- 5 Usmażone na złoty kolor wykładamy na ręczniczki papierowe w celu osączenia ich z oleju.
- 6 Osączone chrusty, ciasteczka układamy na talerz i posypujemy cukrem pudrem.
- 7 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: