

Chrusty oponki serca gwiazdki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **290** Ocena: **1832**



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 nagrzewamy 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: