

Karnawałowe chruściki



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4506**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka pszenna 260 g.
- Masło 25 g.
- Żółtka 3 szt.
- Śmietana kwaśna 3 łyżki
- Smalec do smażenia 2,5 kostki
- Cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać przez sitko, dodać miękkie masło i posiekać nożem. Następnie wbić żółtka, dodać śmietanę i wyrabiać ciasto. Po wyrobieniu ciasta uderzać je wałkiem, aż powstaną pęcherzyki powietrza. Przykryć je ściereczką i włożyć do lodówki na około dwie godziny.

Po tym czasie blat posypujemy delikatnie mąką i rozwałkujemy bardzo cienko ciasto (prawie do momentu jak będzie prześwitywać). Najlepiej brać małe porcje ciasta. Wykrawać paseczki o długości ok. 5-6 cm i szerokości ok. 2-3 cm. Na środku paseczka zrobić nacięcie, przez które przełożyć jeden koniec ciasta.

Tak przygotowane chruściki smażyć w mocno rozgrzanym smalcu, do momentu zarumienienia. Gotowe chruściki wyłożyć na ręcznik papierowy, aby ociekły z tłuszczu.

- 2 Przed podaniem posypać cukrem pudrem.
- 3 Smacznego :)
- 4 :)

Twoje notatki do przepisu: