

PIERDYKIELE

Autor: **illonaw26**Przepisów: **19** Ocena: **496**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 1 kg
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- żółtka, 4
- mleko, 1/2 litra
- Drożdże (wolę świeże), 1 paczka
- masło, ok. łyżki
- olej, (do smażenia)
- cukier puder, (do posypania)

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieść ciasto (drożdże rozpuścić w letnim mleku). Przykryć do wyrośnięcia, tak aby podwoiło swoją objętość.
- 2 Gdy ciasto jest już gotowe, wydzielać kawałki, rozwałkować i kieliszkiem wykrawać mini pączusie. I tak, aż wyrobimy całe ciasto. W głębokim naczyniu rozgrzać olej (ja używam szerokiej patelni o wysokich bokach). Na rozgrzany olej rzucamy pączusie i smażymy (trzeba pilnować, bo bardzo szybko się smażą). Ostygnięte obtaczamy w cukrze pudrze. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: