

Proziaki



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **481** Ocena: **3562**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 250g mąki pszennej tortowej
- 0,5 łyżeczki sody spożywczej
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki cukru
- ok. 220g jogurtu naturalnego

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę tortową przesiałam do miski. Dodałam pozostałe składniki sypkie, czyli: sól, cukier i sodę. Składniki przemieszałam łyżką, a następnie dodałam jogurt naturalny. Użyłam zwykłego jogurtu, takiego bardziej rzadkiego, nie z rodzaju gęstych czy greckich. Z podanych składników zagotowałam jednolite ciasto. Uformowałam je w kulę i pozostawiłam w misce na ok. 25-30 minut, żeby ciasto odpoczęło. Następnie ciasto rozwałkowałam na stolnicy leciutko posypanej mąką na placek o grubości ok. 1cm. Z ciasta wycięłam szklanką krążki o średnicy ok. 7-8cm. Wyszło mi ok. 9 sztuk. Patelnię rozgrzałam i bez użycia żadnego tłuszczu, ułożyłam na niej przygotowane placki. Proziaki smażyłam na małym ogniu pod przykryciem, aż się dobrze przyrumieniły, po czym przekręcałam je na drugą stronę i znów smażyłam do zrumienienia. Gotowe proziaki wyłożyłam do koszyczka na pieczywo wyłożonego serwetką. Jak wspomniałam na początku, takie bułeczki są pyszne jeszcze na ciepło. Mają wtedy chrupiącą skórkę z wierzchu, a środek jest puszysty i mięciutki.

Twoje notatki do przepisu: