

# "monstery" dr\_Claud czyli pączusie ze serka homogenizowanego



Autor: **dr\_Claud**  
Przepisów: 1 Ocena: 12



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- serek homogenizowany waniliowy, 350 g
- Mąka pszenna, 1,5 szklanki
- sól, szczypta
- cukier, 1,5 łyżki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jajka, 3 sztuki
- olej do smażenia
- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka w całości ubić z cukrem i szczyptą soli na puszystą masę.
- 2 Dodać serek homogenizowany i wymieszać na gładką masę /można dodać odrobinę cukru waniliowego lub użyć serek homogenizowany straciatela - też ciekawe pączusie wyjdą/.
- 3 Następnie do masy dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać.
- 4 Rozgrzać olej. kłaść małą łyżeczką ciasto i piec na złoty kolor.
- 5 Ostudzone pączusie posypać cukrem pudrem.
- 6 Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: