



Błyskawiczne oponki serowe

Autor: Justyna Gręda

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Wszystkie składniki umieścić w naczyniu i zagnieść do otrzymania miękkiego, nieklejącego się ciasta (zacząć od szklanki mąki i w razie potrzeby dosypywać).

Krok 2

Ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm i wycinać oponki za pomocą szklanki i kieliszka.

Krok 3

Oponki wrzucać na rozgrzany olej i smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Odsączyć na ręczniku papierowym i po przestudzeniu obficie posypać cukrem pudrem.

Składniki:

500 g twarogu sernikowego Mlekpól,

1 jajko,

2 żółtka,

3 łyżki śmietany Łaciata 18%,

3 łyżki drobnego cukru do wypieków,

1 cukier wanilinowy (16 g),

1 łyżeczka sody oczyszczonej,

2-3 szklanki mąki pszennej