



Waniliowe pączki serowe

Autor: Joanna Kryla

Do miski przesiać mąkę, dodać serki, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i jajka, wszystko dokładnie wymieszać. Do płaskiego garnka lub na głęboką patelnię wlać olej rozgrzać go i zmniejszyć płomień. Małą łyżeczką nakładać porcje ciasta na umoczone ręce i robić małe kuleczki, smażyć na średnim ogniu na złoty kolor z obu stron. Usmażone pączki wyłożyć na ręcznik papierowy aby osączyć je z nadmiaru tłuszczu. Jeszcze gorące posypywać cukrem pudrem. Smacznego!

Osób: 8

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski przesiać mąkę, dodać serki, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i jajka, wszystko dokładnie wymieszać.

Krok 2

Do płaskiego garnka lub na głęboką patelnię wlać olej, rozgrzać go i zmniejszyć płomień. Małą łyżeczką nakładać porcje ciasta na umoczone ręce i robić małe kuleczki, smażyć na średnim ogniu na złoty kolor z obu stron.

Krok 3

Usmażone pączki wyłożyć na ręcznik papierowy, aby osączyć je z nadmiaru tłuszczu. Jeszcze gorące posypać cukrem pudrem.

Składniki:

300 g serka homogenizowanego waniliowego

3 małe jajka

3 łyżeczki cukru

2 szklanki mąki (250 ml)

1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią

1 łyżeczka proszku do pieczenia

3 łyżki cukru pudru

1 l oleju rzepakowego