



Mini pączki z twarogiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiewamy na blat, dodajemy twaróg Mlekpól, żółtka, cukry, sodę, ocet i śmietanę łąciata. Zagniatamy ciasto.

Krok 2

Odrywamy małe kawałki ciasta i posmarowanymi olejem dłońmi formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego

Krok 3

Do dużego garnka lub na wysoką patelnię wlewamy tłuszcz i dodajemy kieliszek spirytusu (do zimnego oleju). Następnie olej rozgrzewamy i partiami smażymy pączusie - na mocno rumiany kolor. Jeżeli olej będzie zbyt mocna nagrzany, pączki przypalą nam się z zewnątrz a nie upieką się w środku. W trakcie smażenia pączusie powinny same się przewracać na drugą stronę

Krok 4

Po wyjęciu z oleju, pączusie układamy na ręczniku papierowym aby ociekły z tłuszczu a następnie obsypujemy cukrem pudrem

Składniki

0,5 kg sera twarogowego półtłustego
Mlekpól

0,5 kg mąki pszennej

100 g cukru - około pół szklanki

2 łyżeczki cukru waniliowego

4 żółtka

1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej

1 łyżeczka octu

250ml kwaśnej śmietany Mlekpól

olej do smażenia + 1 kieliszek spirytusu

cukier puder do posypania oponek