



Oponki z serem mascarpone

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wsyp mąkę, sodę i cukier. Dodaj mascarpone oraz jajka (jajka powinny być w temperaturze pokojowej). Składniki wymieszaj, dodaj wódkę lub spirytus i zagnieć gładkie ciasto.

Krok 2

Stolnicę lub blat kuchenny oprósz mąką, przełóż ciasto i rozwałkuj je na grubość 1 cm. Odwróconą szklanką lub okrągłą foremką do ciasteczek wytnij kółka, a następnie małym kieliszkiem wycinaj środek. Wycięte oponki ułóż na posypanej mąką desce.

Krok 3

W garnku lub w głębokiej patelni z grubym dnem rozgrzej olej dotemperatury około 180°C. Na rozgrzany tłuszcz wkładaj oponki - po 4 -5 sztuk na raz, nie więcej. Oponki powinny swobodnie unosić się na tłuszczu. Smaż je przez ok. 3 minuty z każdej strony, aż się zarumienią i będą miały złocisty, jasnobrązowy kolor.

Krok 4

Usmażone oponki wyjmij ostrożnie z tłuszczu i przełóż na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym. Lekko przestudź i jeszcze ciepłe oprósz cukrem pudrem. Podawaj od razu. Smacznego!

Krok 2

250 g mascarpone Mlekpól
1,5 szklanki mąki pszennej
4 łyżki cukru
2 jajka
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka wódki albo spirytusu
olej
cukier puder