

Ekspresowe Mini pączusie

Dzisiejszy przepis to po prostu **najszybszy** przepis na tłustoczwartkowe pączki !

Nie tracimy czasu na robienie rozczyntu drożdżowego, na wyrabianie ciasta i czekanie aż wyrośnie. Aczkolwiek, myślę, że jutro na blogu pojawi się przepis na amerykańskie donaty, których przygotowanie będzie wymagało od nas większej cierpliwości.

Dzisiaj wystarczy, że skoczycie do sklepu po danonki waniliowe i jutro rano wstaniecie 30 minut szybciej, aby upiec świeżę cieplutkie, obtoczone w cynamonowym cukrze pączki !

Przepis ten znalazłam na moim ukochanym blogu, który odkryłam przez zakup książki pt. „ Moje wypieki” . Polecam z całego serducha.

Mini pączusie z serkiem homogenizowanym (ekspresowe)

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
----------------------	-----------------------------	---------------

Składniki:

1,5 szklanki mąki
3 jajka
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
300 g serka homogenizowane



Zaczynamy:

Serek mieszamy z jajkami. moi KOCHANI!



Do gładkiej masy dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do
pieczenia
i ponownie mieszamy.



Do gorącego oleju wlewamy masę, najlepiej dużą łyżką,
po czym moczymy ją w oleju aby masa łatwiej schodziła z
łyżki.

Smażymy przez parę minut, co jakiś czas mieszając.
Po usmażeniu układamy na ręcznik papierowy i gdy są jeszcze
cieple obtaczamy w cukrze z dodatkiem cynamonu.



SMACZNEGO !!!

ps. Mimo, że dopiero środa moje już wszystkie zjedzone...

