

SZYBKE DONATY SEROWE

„Dla wszystkich tych, którzy nie lubią długo stać przy garach, a marzą o pysznych, pulchnych, smażonych pączkach mam przepis idealny. Całość zajmie godzinę, a w nagrodę dostaniecie ponad 30 sztuk złotych oponek. Oponek lub donatów, ciasto nie wymaga wyrastania, dlatego przepis jest bardzo szybki.”



SKŁADNIKI:

- 400 g twarogu tłustego lub półtłustego
- 400 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 4 łyżki jogurtu naturalnego lub kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka octu
- 1 cukier waniliowy

Dodatkowo:

- Olej rzepakowy do smażenia
- Cukier puder do posypania

PRZYGOTOWANIE:

- Ser przecisnąć przez praskę lub zblendować blenderem. Następnie dodać wszystkie składniki i wyrobić jednolite ciasto. Można to zrobić w robocie kuchennym. Ciasto się delikatnie klei, można dosypać 2-3 łyżki mąki, ale nie więcej.
- Wyrobite ciasto rozwałkować na grubość około 1,5 cm. Ciasto musi być dość grubo rozwałkowane, wtedy wychodzą grubsze oponeki przypominające donaty. Następnie wycinać szklanką kółka i kieliszkiem

w środku mniejsze kółka tworząc oponkę. Kółka pozostałe po wycięciu kieliszkiem można smażyć na malutkie pączusie.

- Olej rozgrzać do około 170 stopni i na rozgrzanym tłuszczu smażyć oponki z obu stron na złoty kolor. Tłuszcz nie może być za gorący, bo oponki będą smażyły się za szybko i nie wyrosną.
- Usmażone oponki przekładać na papier i posypywać cukrem pudrem lub polukrować białym lub kolorowym lukrem.

Więcej na : www.marlenagotuje.pl

Instagram: @marlenagotuje
Marlena Cichocka Masterchef